

Pfirsich-Knabber-Schnitten

Ein fruchtiges Pfirsich-Müsli -Gebäck

etwa 16 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

**Für die Glas-Backschale
(etwa 30 x 26 cm, innen):**
Fett

Knabber-Belag:

100 g Butter
Backpapier
80 g Zucker
25 g Schlagsahne
150 g Dr. Oetker Vitalis
Früchtemüsli

Pfirsich-Belag:

415 g Pfirsichhälften
(Abtropfgew.)
1 Be. Dr. Oetker Crème légère
1 Ei (der Größe M)
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
1 gestr. TL Dr. Oetker Gustin
Feine Speisestärke

Quark-Öl-Teig:

250 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g Speisequark (Magerstufe)
75 g Schlagsahne
75 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl

1 Vorbereiten:

Backblech oder Backschale fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Knabber-Belag:

Butter, Zucker und Sahne in einen Topf geben, aufkochen und etwa 2 Min. köcheln lassen. Müsli untermischen und die Masse etwas erkalten lassen.

3 Pfirsich-Belag:

Pfirsiche abtropfen lassen und die Hälften in je 4 Spalten schneiden. Crème légère, Ei, Zucker, Finesse und Gustin verrühren.



④ Quark-Öl-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten (nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!). Den Teig auf dem Blech oder in der Backschale ausrollen. Die Creme auf dem Teig glatt streichen. Darauf die Pfirsichspalten legen und den Knabber-Belag in den Zwischenräumen verteilen. Backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Minuten

Kuchen auf dem Backblech oder in der Backschale auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Je nach Saison können Sie den Kuchen auch mit frischen Pfirsichen zubereiten.

