

Pfirsichecken

Ein Schokoladenbiskuit, gefüllt mit einer Pfirsichsahne für die Kaffeetafel

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett
Backpapier

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
15 g Dr. Oetker Kakao

Füllung:

480 g Pfirsiche (Abtropfgew.)
400 g kalte Schlagsahne
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Verzieren:

1 EL Dr. Oetker gehackte Pistazien
1 EL Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter
Puderzucker

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei an der offenen Seite des Blechs das Backpapier zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

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

2 Biskuitteig:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl, Gustin, Backin und Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf das Backblech streichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Minuten



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen, dann in Spalten schneiden. Etwa 12 Spalten für die Verzierung beiseitestellen. Restliche Spalten für die Füllung in kleine Würfel schneiden. Biskuitplatte auf Backpapier stürzen und erkalten lassen. Dann das mitgebackene Backpapier abziehen. Biskuitplatte halbieren, wieder umdrehen und eine Hälfte auf ein großes Brett legen.
- 4 **Füllung:**
Schlagsahne mit Gelatine fix nach Packungsanleitung steif schlagen. Vanillin-Zucker zum Schluss unterrühren. Pfirsichwürfel unterheben. Creme auf den Boden geben und gleichmäßig verstreichen. Gebäckplatte darauflegen und leicht andrücken. Etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
- 5 **Verzieren:**
Die Biskuitplatte in 12 Dreiecke schneiden und mit den Pfirsichspalten, Pistazienkernen, Raspelschokolade und Puderzucker verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie frische Pfirsiche verwenden, ziehen Sie am besten vorher die Haut ab.

