

Cheesecake-Kuchen mit Pfirsichen

Zutaten:

Für den Teig:

4 Eier
210 g Xylit (Birkenzucker) oder Zucker
2 Pck. Paradies Creme Cheesecake
180 g Speiseöl (ich habe Sonnenblumenöl
genommen)
250 g fettarme Milch
250 g Mehl Typ 405
1 Päckchen Backpulver

Für die Streusel:

200 g Mehl 405
100 g Zucker
125 g Butter

1 Dose Pfirsiche oder andere Früchte nach
Wahl (z.B. Mandarinen, Birnen, Aprikosten)



Zubereitung:

Streusel:

Mehl, Butter und Zucker zu Streuseln verarbeiten: (Thermomix: 10 Sek./Stufe 6).

Hauptteig:

Eier mit dem Zucker schaumig schlagen (Thermomix: 1 Min./Stufe 4). Paradiescreme, Öl und Milch hinzufügen und unterrühren (Thermomix: 1,5 Min./Stufe 4 verrühren). Mehl und Backpulver mischen und hinzugeben (Thermomix: wiederum 1 Min./Stufe 4 verrühren). Den Teig in die gefettete rechteckige Ofenhexe geben. Pfirsiche mit dem Gemüsefix in Spalten schneiden und auflegen und mit den vorbereiteten Streuseln belegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190° Ober-/Unterhitze ca. 45-50 Min. backen (Sichtkontakt!).

Verwendete Produkte: rechteckige Ofenhexe, Gemüsefix, Packs an!
Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN