

# Pfirsich-Buttermilch-Kranz

ca. 14 Portionen  gelingt leicht  bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Zum Vorbereiten:

500 g Pfirsiche

### Sandmasse:

150 g weiche Butter

200 g gesiebter Staubzucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker

½ Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Orangenschale

1 Prise Salz

4 Eier (Größe M)

450 g glattes Mehl

1 Pck. Dr. Oetker Original

Pudding Vanille-Geschmack

½ Pck. Dr. Oetker Backpulver

100 ml Buttermilch

75 g Dr. Oetker Schoko

Tröpfchen

vorbereitete Pfirsiche

### Zum Ausstreuen:

Mandelblättchen

### Zum Bestreuen:

Staubzucker

## Wie backe ich einen Kranzkuchen mit Pfirsichen?:

### 1 Zum Vorbereiten:

Die Pfirsiche an der Spitze kreuzweise (1 - 2 cm lang) einschneiden, 1 - 2 Min. in kochendes Wasser geben und danach kalt abschrecken. Die Pfirsiche schälen und würfelig schneiden.

### 2 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Staubzucker, Vanille Zucker, Orangenschale und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Puddingpulver und Backpulver vermischen, darübersieben und mit der Buttermilch mit dem Kochlöffel unterheben. Schoko-Tröpfchen und Pfirsiche kurz unterrühren.

### 3 Zum Ausstreuen:

Die Masse in eine befettete und mit Mandelblättchen ausgestreute Springform mit Kranzboden (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.



Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 60 Minuten**

**4 Zum Bestreuen:**

Den erkalteten Pfirsich-Buttermilch-Kranz mit Staubzucker leicht bestreuen.

