

Pfirsichblume

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

_____ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Schüttel-Sandmasse:

- 130 g glattes Mehl (3/4 Becher + 2 EL)
- 1 KL Dr. Oetker Backpulver
- 60 g Zucker (1/4 Becher)
- 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
- 1 Ei (Größe M)
- ½ Rührchen Dr. Oetker Aroma Rum
- 125 g Vanillejoghurt (1/2 Becher)
- 50 g Kokosette (1/4 Becher)
- 100 ml Speiseöl (1/2 Becher)

Zum Belegen:

- 500 g abgetropfte Kompottpfirsichspalten (2 Dosen)

Kokosguss:

- 400 ml Kokosmilch (1 Dose)
- 2 Eier (Größe M)

Kokosstreusel:

- 75 g glattes Mehl (1/2 Becher)
- 2 EL Kokosette
- 50 g Zucker (1/4 Becher)
- 4 EL Butter

1 Schüttel-Sandmasse:

Für die Masse Mehl mit Backpulver vermischen und in eine verschließbare Schüssel (ca. 3 l Inhalt) sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben. Die Schüssel verschließen und kräftig (20 - 30 Sek.) schütteln.

2 Zum Belegen:

Die Masse kurz verrühren, in eine befettete, bemehlte Tarteform (30 cm Ø) füllen und mit Pfirsichspalten belegen.

3 Kokosguss:

Für den Guss Kokosmilch mit Eiern verrühren und auf der Masse verteilen.

4 Kokosstreusel:

Für die Streusel Mehl mit Kokosette, Zucker und Butter verreiben und auf den Guss streuen.



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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: etwa 40 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den Kuchen lauwarm mit Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße aus dem Kühlregal servieren.
- Nehmen Sie zum Abmessen einiger Zutaten einen Jogurt- oder Schlagobersbecher (1/4 l = 250 ml = 250 g). Das Rezept ist so ausgerichtet, dass leichte Abweichungen vom Bechermass zum exakten Gewicht nicht ausschlaggebend für das Gelingen sind.

