

# Pfirsichblume

ca. 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 Röhrchen 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: ca. 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 Bechernaß zum exakten Gewicht nicht ausschlaggebend für das Gelingen sind.

