

# Der Rote Mosel-Weinbergpfirsich

...die typische Moselfrucht

Rezept-Sammelkarte 13



Perlenland  
*Cochem*  
KAMPFOLLE  
DES ROTEN  
MOSEL-WEINBERGPFIRSICHS 

## Roter Weinbergpfirsich-Walnusskuchen

### Zutaten:

5 Eier  
180 g Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
250 g gem. Walnüsse  
1TI Backpulver  
2 Päckchen Tortenguss  
400 g Sahne  
Weinbergpfirsiche



### Zubereitung:

Eier, Zucker, Vanillinzucker, Walnüsse und 1 Teelöffel Backpulver in einer Schüssel verrühren. Rührteig in eine 28er Springform geben. Bei 160-170 Grad ca. 30 Minuten backen.

Einen Tortenring um den Kuchen legen und mit Pfirsichen auslegen. Zwei Päckchen Tortenguss (nach Gebrauchsanweisung) über die Pfirsiche geben. Sahne steif schlagen und auf die Torte streichen. Im Anschluss mit Walnusskrokant bestreuen.

Rezeptvorschlag: C. Arntz

### Tourist-Information Ferienland Cochem

Endertplatz 1 ♦ 56812 Cochem  
Tel.: +49 (0)2671-6004-0 ♦ Fax: +49 (0)2671-6004-44  
[www.ferienland-cochem.de](http://www.ferienland-cochem.de) ♦ [www.cochem.de](http://www.cochem.de) ♦  
[www.facebook.com/ferienlandcochem](https://www.facebook.com/ferienlandcochem)  
Mail: [info@ferienland-cochem.de](mailto:info@ferienland-cochem.de)

---

---

---

---