

Der Rote Mosel-Weinbergpfirsich

...die typische Moselfrucht

Rezept-Sammelkarte 4



Region
Cochem
METROPOLE
DES ROTEN
MOSEL-WEINBERGPFIRSICHS



Weinbergpfirsich-Kuchen

Zutaten: 3 Eier, 125g Zucker, 100g gemahlene Nüsse od. Mandeln, 25g Paniermehl, ½ Tl Backpulver, 3 Sahnesteif, eingemachte Weinbergpfirsiche, ¼l Sahne, 150g Creme fraiche, 2 Eßl. Rum, 1 Pk roter Tortenguss

Eier und Zucker schaumig rühren, Nüsse oder Mandeln, Backpulver und Paniermehl zugeben und alles noch mal kurz verrühren, Springform einfetten und mit etwa 25g Paniermehl ausstreuen, Teig einfüllen.

Backzeit: 30 Min. bei 180° Ober- und Unterhitze, Heißluft 150°

Kuchen etwas abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen und ganz abkühlen lassen. Danach etwas Sahnesteif darauf verteilen damit er nicht so leicht durchweicht. Eingemachte Weinbergpfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen und den Boden mit den Früchten belegen.

Aus dem aufgefangen Saft (¼l), 1 Pk. roten Tortenguss und 2 Eßl. Zucker (nach Gebrauchsanweisung) einen Tortenguss bereiten. Einen Tortenring um den Kuchen legen und mit dem heißen Guss überziehen.

¼l Sahne mit 2-3 Sahnesteif und 2 gehäufte Eßl. Zucker steif schlagen, vorsichtig 150g Creme fraiche und knapp 2 Eßl. Rum zugeben. Die Masse über den abgekühlten Tortenguss geben. Damit sich der Kuchen besser schneiden lässt, kann man ihn ca. 2 Stunden ins Eisfach stellen, beliebig mit Schoko-Dekor verzieren.

Rezeptvorschlag: M. Pöggel

Tourist-Information Ferienland Cochem

Endertplatz 1 ♦ 56812 Cochem

Tel.: +49 (0)2671-6004-0 ♦ Fax: +49 (0)2671-6004-44

www.ferienland-cochem.de ♦ www.cochem.de ♦

www.facebook.com/ferienlandcochem

Mail: info@ferienland-cochem.de
