

Der Rote Mosel-Weinbergpfirsich

...die typische Moselfrucht

Rezept-Sammelkarte 6



Ferienland
Cochem
METROPOLE
DES ROTEN
MOSEL-WEINBERGPFIRSICHS 

Weinberg-Pfirsich-Schmandkuchen

Rührteig:

200g Margarine
200g Zucker
1 Pk. Vanillinzucker
1 Prise Salz
5 Eier
300g Weizenmehl
3 gestr. TL Backpulver



Belag:

1 Glas eingemachte rote Weinbergpfirsiche
1 Becher Sahne
2 Becher Schmand
etwas Kakaopulver

Zubereitung:

Für den Teig die Margarine mit Handrührgerät schaumig rühren. Zucker, Vanillinzucker und Salz dazugeben. Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und portionsweise unter die Eimasse rühren.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und glattstreichen. Für den Belag Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen. Pfirsiche auf dem Teig verteilen.

Backzeit: 180° C Ober-/Unterhitze oder 160° C Heißluft
für 30 - 35 Min. backen.

Sahne steif schlagen. Schmand unterheben und die Masse auf dem erkalteten Kuchen verstreichen. Mit Kakaopulver bestreuen.

Rezeptvorschlag: J. Lenartz

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
