

Der Rote Mosel-Weinbergpfirsich

...die typische Moselfrucht

Rezept-Sammelkarte 11



Ferienland
Cochem
METROPOLE
DES ROTEN
MOSEL-WEINBERGPFIRSICHS 

Streuselkuchen mit Roten Moselweinbergpfirsichen

Zutaten für den Hefeteig:

100 ml warme Milch
30g Butter oder Margarine
200g Weizenmehl
1/2 Päckchen Trockenbackhefe
30g Zucker
1/2 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz und 1 Ei



Mehl in einer Rührschüssel mit Trockenbackhefe sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch hinzufügen. Die Zutaten mit einem Handrührgerät (Knethaken) einmal kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Den Teig dann auf der Arbeitsfläche ausrollen und auf das geölte runde Backblech legen.

Zutaten für den Belag:

1 kleines Glas Rote Moselweinbergpfirsiche. Pfirsiche gut abtropfen lassen und in Spalten schneiden. Damit den Hefeteig belegen.

Zutaten und Zubereitung der Streusel:

150g Mehl
75g Zucker
1/2 Päckchen Vanillezucker
85g weiche Butter
Mehl mit Zucker, Vanillezucker und weiche Butter mit Knethaken oder Händen zu Streuseln verarbeiten. Anschließend über die Pfirsiche verteilen. Den Streuselkuchen bei 180 Grad ca. 20 - 25 Minuten backen.

Rezeptvorschlag: B. Klering, Briedern

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

Fotos Vorderseite: Annica Ljung-Göbel, Tourist-Information Ferienland Cochem
