

Pfirsich Streuselkuchen (Rezept von meiner Tante, war in Korent geschrieben.
Joghurt ersetzt bei mir die Buttermilch)

Teig: 450 g Mehl mit 5 Eiern, 240g Kristallzucker, Vanillezucker, 1 TL
Backpulver, 1/4l Öl und 250 ml Naturjoghurt zu einem zähen Teig verrühren und
auf ein Blech geben.

Herd auf 180°C Heißluft vorheizen.

Belag: Frische Pfirsiche oder eingelegte ohne Haut in kleine Würfel schneiden
ungefähr 7-8 Stück. Sonst 1 Glas oder eine Dose mit 400g (keine Ahnung wie die
Größen Einheiten sind.. hatte Frische ;-)) auf dem Teig verteilen.

Streusel: 100 g Mehl, 50-70 g Butter und 70g Zucker mit dem Mixer zu Streuseln
verrühren. Die feinen Streuseln mit der Hand zu groben vermengen und auf den
Pfirsichen verteilen.

20-25 min backen!

Gutes Gelingen!