

## Knusperrezept von Maria



Teig : 200g Dinkelmehl, 1 Teelöffel Zucker , 1 Prise Salz, 115g weiche Butter, 2 Esslöffel saure Sahne.

Alles nur von Hand verkneten und in eine ungefettete Pie oder Tarteform geben, kleinen Rand hochziehen. Backofen schon mal auf 170Grad vorheizen, keine Umluft! Ca. 5 bis 6 frische nicht zu weiche Pfirsiche waschen und in nicht zu kleine Spalten schneiden. ( Ich habe meine Pfirsiche, erst halbiert, dann geviertelt und jedes Viertel einmal noch durch. Diese Spalten dann auf dem Teig anrichten schön eng und den Guss darüber und je nach Ofen ca. 50min backen. Eventuell mit Alufolie abdecken, ich musste das nicht. In der Mitte muss der Guss leicht fest sein, dann ist der Kuchen fertig.

Nun zum Guss:

3 Eigelbe 165g saure Sahne ( also der Rest vom Becher) , 130g Zucker und 35g Mehl schön alles zusammen verquirlen.

Wenn Ihr den Kuchen aus dem Backofen nehmt, erwärmt Ihr 150g Pfirsichmarmelade ( ich hatte selbstgemachte Marillenmarmelade ) und bestreicht den noch heißen Kuchen damit! Auskühlen lassen oder noch lauwarm genießen. Zubereitung dauerte bei mir 15min