

Pfirsich-Streusel-Kuchen

Zutaten Mürbteig (für 1 Backblech):

270 g Mehl
180 g Butter
90 g Staubzucker
1 Ei
Prise Salz

Zutaten Streusel:

150 g Mehl
150 g Rohrohrzucker
120 g Butter
150 g geriebene Walnüsse, Haselnüsse oder
Mandel – bzw. eine beliebige Mischung
davon
Prise Salz
eventuell etwas Zimt
1 kg Pfirsiche



Mehl, Zucker, Salz und Butter zu einer krümeligen Masse vermischen. Dann zügig das Ei einarbeiten bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Diesen in eine Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

Die gesamten Zutaten für die Streusel in einer Schüssel mit dem Handmixer verquirlen. Das geht natürlich auch mit den Händen, wenn es heiß ist, wird die Masse jedoch schnell weich und klumpt.

Die bröselige Masse bis zur Verwendung ebenfalls in den Kühlschrank stellen.

Die Pfirsiche schälen und achteln. (Reife Pfirsiche lassen sich problemlos schälen. Wenn nicht, kurz in kochendes Wasser tauchen und sofort kalt abschrecken.)

Den Mürbteig zwischen zwei Blättern Backpapier auf Blechgröße ausrollen.

Die Mürbteigplatte mit dem Backpapier auf das Blech legen, die obere Backpapierschicht abziehen.

Die Pfirsichspalten dicht auf den Teig legen.

Die Streusel über die Pfirsiche verteilen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 190 ° Ober-Unterhitze ca. 30 – 40 Minuten backen. Die Streusel sollten eine goldgelbe Farbe haben.

Sobald der Kuchen ausgekühlt ist in Stücke schneiden und servieren.