



**Easy cooking!**

MICHAELA KÖNIG

## SAFTIGER OBSTKUCHEN

# Eierlikör-Pfirsich-Grieß-Kuchen aus dem großen Ofenzauberer



### Zubereitung:

1. Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz in den **Mixtopf** geben und 1 Min./Stufe 5 verrühren.
3. Butter, Schmand, Eierlikör, Weichweizengrieß, Mehl und Backpulver hinzugeben und 1 Min./
4. Stufe 4 verrühren.
5. Den Teig in den leicht gefetteten großen **Ofenzauberer** geben, mit dem kleinen Streicher glatt streichen und die Pfirsiche darauf verteilen.
6. Den **Ofenzauberer** auf den untersten Rost geben und ca. 35 Minuten backen. Evtl. Stäbchenprobe machen.
7. Wenn der Kuchen abgekühlt ist, mit Puderzucker aus dem **Streufix** bestreuen.

### Nützliches Zubehör:

Zauberstein, Thermomix, Gebäckpresse, Kuchengitter

### Zutaten:

2	Dosen Pfirsiche (Abtropfgew. je 480g), abgetropft
150 g	Butter
3	Eier
200 g	Zucker
1 Pch.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
400 g	Schmand
125 ml	Eierlikör
400 g	Weichweizengrieß
100 g	Weizenmehl Typ 405
1 Pch.	Backpulver
2 EL	Puderzucker

