Pfirsich-Käse-Sahne-Schnitte

etwa 16 Stück | etwas Übung erforderlich | bis 40 Min.

Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett

Backpapier

All-in-Teig:

100 g Weizenmehl

etwas Fett

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Backpapier

25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

3 Eier (Größe M)

125 g weiche Butter oder Margarine

Füllung:

1 Dose Pfirsiche (Abtropfgew. 480 g)

400 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Tortencreme Käse-Sahne

500 g Speisequark (Magerstufe)

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
Heißluft: etwa 160°C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin und Gustin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf dem Blech glatt streichen und sofort backen.

Backzeit: etwa 20 Min.

3 Boden lösen, auf dem Blech erkalten lassen, dann halbieren, so dass 2 Platten (30 x 20 cm) entstehen.

4 Füllung:

Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei Flüssigkeit auffangen und 100 ml abmessen. Pfirsiche fein würfeln. Sahne steif schlagen. Cremepulver in eine Rührschüssel geben, Pfirsichflüssigkeit zufügen und mit einem Schneebesen in etwa 1/2 Min. gut verrühren. Erst Quark portionsweise unterrühren, dann die Sahne und zuletzt die Pfirsichwürfel unterheben. Füllung auf eine Bodenhälfte geben und glatt streichen. Zweite Bodenhälfte auflegen, leicht andrücken und 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Vor dem Servieren mit Dekorzucker (liegt der Tortencreme bei) bestreuen und nach Wunsch mit Pfirsichspalten garnieren.

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de
E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)