

## Pfirsich Streuselkuchen



Lässt sich gut vorbereiten und mitnehmen.

---

Zubereitungszeit: 20 min

Wartezeit:

Backzeit: 40 min

---

### Zutaten für den Teig

- 200 g Zucker
- 250 g Butter, weich
- 1 TL Zitronenabrieb
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 150 g Mandeln, gemahlen
- 100 g Haselnüsse, gemahlen

## Zutaten für die Streusel

80 g Zucker  
80 g Butter, weich  
1 TL Vanille-Extrakt  
140 g Mehl

## Außerdem

1 Dose Pfirsiche (850 g)

## Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Ein Backblech einfetten.
3. Pfirsiche abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.
4. Für den Teig Zucker, Butter, Zitrone und Vanille cremig rühren.
5. Eier einzeln unter Rühren dazugeben.
6. Mehl und Backpulver mischen und auf die Eimasse sieben.
7. Mandeln und Nüsse dazugeben und alles unterheben.
8. Den Teig auf das Backblech verteilen und glatt streichen.
9. Mit Pfirsichen belegen.
10. Für die Streusel Zucker, Butter, Vanille und Mehl mit den Händen zu Streuseln verarbeiten und auf dem Backblech verteilen.
11. Backzeit ca. 35-45 Minuten.
12. Nach der Backzeit auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.