

Pfirsichkuchen vom Blech

300 g	Mehl
150 ml	Milch
4	Eier
230 g	Butter weich
170 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
50 g	Kokosraspeln
50 g	Mandeln gemahlen
1 Prise	Salz
1 Pkg	Backpulver
1 grosse Dose	Pfirsiche

Alle trockenen Zutaten mischen.

Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Eier langsam dazurühren. Die Trockenmischung und Milch nach und nach zugeben.

Den Teig auf dem Backblech verteilen. Die abgetropften Pfirsiche darauf verteilen und das ganze für ca. 30min 175° Ober/Unterhitze backen.

Revision #2

Created 27 May 2023 08:24:52 by Axel

Updated 27 May 2023 08:32:06 by Axel