

ZUTATEN

KUCHEN

250g weiche Butter
200g Zucker
4 Eier
125g Joghurt
60g Pfirsichsaft (aus Dose)
220g Mehl
50g Speisestärke
1 Pkg. Backpulver
160g getrocknete Aprikosen
Prise Salz

CREME

830g Dosenpfirsiche
(480g Abtropfgewicht)
200ml Kokosmilch
400ml Cremefine zum Schlagen
6 EL Puderzucker
Prise Salz
40g Kokoschips
2 Blätter Gelatine

DEKO

100g Butterkekse
20g Kokoschips
100ml Pfirsichsaft (aus Dose)
3 Aprikosen
Blümchen

PARADIES KOKOS PFIRSICH SCHNITEN

REZEPT FÜR: 20CM X 30CM BLECH
DAUER: 4 STUNDE 00 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 30 MIN | RUHE-/BACKZEIT: 3 STD 30 MIN

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen

2. Für den Rührkuchen weiche Butter mit Zucker hell cremig aufschlagen. Eier und Joghurt, sowie Pfirsich Saft von den Dosenpfirsichen nach und nach zufügen und unterrühren. Mehl mit Speisestärke, Backpulver und Salz vermischen und zum Teig geben. Kurz unterrühren und klein gehackte Aprikosen unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte, rechteckige Backform geben, glatt streichen und im Ofen zunächst 15 Minuten backen. Anschließend ein Stück Alufolie auf den Teig legen (so verbrennt die Oberfläche des Kuchens nicht) und weitere 15 Minuten backen. Anschließend komplett auskühlen lassen und aus der Form nehmen

3. Obere Schicht des Kuchens mit einem Messer abtragen und anschließend einen Backrahmen eng um den Kuchen legen. Dosenpfirsiche abtropfen lassen, Saft auffangen und beiseite stellen. Pfirsiche in ca. 3cm dicke Scheiben schneiden und auf dem Kuchen verteilen

4. Für die Creme Kokosmilch mit Puderzucker und Prise Salz verrühren. Cremefine steif schlagen. 100ml für die Deko Beiseite stellen und restliche 300ml zusammen mit den klein gehackten Kokoschips unter die Kokoscreme ziehen. Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen, auswringen und mit 2 EL Creme in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen lassen. Zügig unter die Creme ziehen und diese auf den Pfirsichen verteilen. Glatt streichen und im Kühlschrank 2 Stunden kühlen

5. Pfirsichsaft mit Puderzucker in einem kleinen Topf erhitzen. Speisestärke mit Wasser glatt rühren und unter den Saft rühren, bis dieser eindickt. Anschließend gut auskühlen lassen. Kokoschips in einer Pfanne ohne fett anrösten. Beiseite stellen

6. Kuchen nach der Kühlzeit aus dem Backrahmen lösen und die Seiten glatt abschneiden. Mit Butterkekse belegen. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf jeden Keks einen Klecks Sahne setzen. Mit klein gehackten Aprikosen, Kokoschips, sowie Blüten und Pfirsichglasur dekorieren. Kühl mit lieben Menschen genießen

