

Kuchenschnitte mit Eierlikör-Schmand-Creme und Pfirsichstückchen

Zutaten

Zutaten für ein Backblech (ca. 16 Stück)

Für den "Kikeriki"-Boden:

4 Eier
250 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
150 ml „Kikeriki“
(50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
+100 ml Orangenlimonade)
125 ml Speiseöl
1 Prise Salz
250 g Mehl
3 TL Backpulver

Für die Eierlikör-Schmand-Creme:

2 Dosen Pfirsiche (ca. 500 g Einwaage)
400 ml Sahne
5 Pkg Vanillezucker
3 Pkg Sahnesteif
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
500 g Schmand

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Für den Boden Eier, Zucker und Vanillezucker auf höchster Stufe schaumig schlagen. "Kikeriki", Speiseöl und Salz kurz unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und auf mittlerer Geschwindigkeit nach und nach mit dem Schaum zu einem luftigen Teig vermengen. Den Teig auf einem eingefetteten Backblech gleichmäßig verteilen und bei 180°C ca. 25 Minuten backen. Den Kuchenboden auf einem Rost auskühlen lassen.

Für den Belag Pfirsiche in einem Sieb abtropfen lassen und in feine Würfel schneiden.

Sahne mit Sahnesteif und 3 Packungen Vanillezucker steif schlagen. Schmand, restlichen Vanillezucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren. Die Sahne und gut drei Viertel der Pfirsichstückchen unter die Eierlikör-Schmand-Creme heben.

Die Masse auf dem Kuchenboden verteilen und restliche Pfirsichstückchen zur Dekoration verwenden. Ein sommerlicher Genuss mit einem kalten Kikeriki.



[Link zum Rezept: Kuchenschnitte mit Eierlikör-Schmand-Creme und Pfirsichstückchen](#)