

Rezept

Pfirsichschnitten

Ein Rezept von Pfirsichschnitten, am 23.04.2024

Zutaten

300 g weiche Butter	250 g Rohrzucker
4 zimmerwarme Eier (Größe M)	275 g zarte Haferflocken
2 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	200 g Dinkel- oder Vollkornmehl
2 TL Backpulver	1 kg Pfirsiche (oder 2 Dosen Pfirsiche à 470 g Abtropfgewicht)
50 g gehobelte Haselnüsse (oder gehackte Haselnüsse)	Butter für das Backblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech einfetten. Butter und 200 g Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 5 Min. cremig schlagen. Jeweils ein Ei nach dem anderen ca. 1 Min. unter die Buttermasse rühren. 250 g Haferflocken und Zitronenschale dazugeben. Mehl und Backpulver mischen und alles kurz unterrühren.
2. Den Teig auf das Blech geben und mit dem Teigschaber gleichmäßig verstreichen. Pfirsiche waschen, trocken tupfen, entsteinen, in Spalten schneiden und auf dem Teig verteilen. Mit gehobelten Haselnüssen, restlichen Haferflocken und übrigem Zucker bestreuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in ca. 35 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.