

## Rezept

# Vanille-Frischkäseschnitten

Ein Rezept von Vanille-Frischkäseschnitten, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>1 Dose</b> Pfirsiche (470 g Abtropfgewicht)	<b>4</b> Eier
<b>350 g</b> Zucker	<b>200 ml</b> Öl
<b>300 g</b> Mehl	<b>3 EL</b> Kakaopulver
<b>1 Pck.</b> Backpulver	<b>2 Pck.</b> Vanillepuddingpulver
<b>800 ml</b> Milch	<b>½</b> Zitrone
<b>800 g</b> Frischkäse	<b>2 EL</b> Zucker
<b>2 Pck.</b> klarer Tortenguss	Butter für das Blech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Obstkuchenblech (39 × 27 cm, 18 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min  
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

## Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Pfirsiche abtropfen lassen. Dabei 200 ml Saft abmessen, den Rest für den Belag beiseitestellen. Blech einfetten. Eier und 250 g Zucker dick-cremig aufschlagen. Öl und 200 ml Pfirsichsaft unter Rühren dazugeben. Mehl, Kakao- und Backpulver mischen und unterrühren. Teig auf das Backblech geben. Im Backofen (unten) 20 – 25 Min. backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.
2. Puddingpulver mit 100 g Zucker und Milch in einem Topf verrühren, alles aufkochen und unter Rühren in 1 – 2 Min. zu einem dicklichen Pudding kochen. Den Saft der Zitrone auspressen und mit dem Frischkäse in einer großen Schüssel verrühren. Den heißen Pudding sofort unter den Frischkäse rühren. Die Creme auf dem Kuchen verteilen und im Kühlschrank ca. 2 Std. abkühlen lassen.
3. Die Pfirsiche pürieren. Mit übrigem Pfirsichsaft, 2 EL Zucker und Tortenguss nach Packungsangabe einen Guss zubereiten und etwas abkühlen lassen, dann löffelweise auf der Frischkäsecreme verteilen. Den Kuchen ca. 1 Std. kalt stellen.