

Schnelle Obst-Sahnetorte

Zutaten | 12 Portionen

	Rührteig
125 g	Butter
3	Eier
175 g	Zucker
200 g	Mehl
2 TL	Backpulver
	Belag
50 g	Butterflöckchen
40 g	Mandelblättchen
3 EL	Zucker
	Füllung
1 Dose	Tortenpfirsiche
2 BE	Sahne à 200g
2 Päckchen	Sahnesteif

Zubereitungszeit: 20 Min., Backzeit: 50 Min.

Zubereitung:

- Für den Rührteig die Butter mit den Eiern schaumig schlagen.
- Zucker, Mehl und Backpulver unterrühren.
- Den Teig in eine gefettete Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft 15 Min. vorbacken.
- Den Kuchen kurz aus dem Ofen nehmen und die Butterflöckchen, Mandelblättchen und den Zucker darauf verteilen und weitere 35 Min. backen.
- Den Kuchen nach dem Erkalten einmal durchschneiden
- Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, mit den fein gewürfelten Tortenpfirsichen belegen und auf den unteren Boden streichen.
- Den oberen Boden auflegen und in 12 gleiche Stücke schneiden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 112,5 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
391 kcal	26 g	33,8 g	5,22 g	49,8 mg