

Pfirsich-Einkorn-Schnitten

Für den Rührteig:

150g Butter

Butter geschmeidig rühren

150g Zucker

1 Päck. Vanillinzucker

4 Eier

1 Prise Salz

5 Tropfen Backöl Zitrone

Zucker, Vanillinzucker, Eier, Salz und Zitrone unterrühren

250g Einkornvollkornmehl

3 gestr. Teel. Backpulver

Mehl mit Backpulver mischen und unter den Teig rühren

Teig auf ein Backblech mit Backpapier geben und glattstreichen

Für den Belag:

ca. 900g Pfirsiche oder Aprikosen (aus der Dose)

Pfirsiche oder Aprikosen abtropfen lassen, in Scheiben schneiden und auf den Teig legen

150g Weizenmehl

75g Zucker

1 Päck. Vanillinzucker

100g Butter

Mehl, Zucker, Vanillinzucker und weiche Butter mit den Händen oder 2 Gabeln zu Streuseln vermengen und auf die Pfirsiche verteilen

Das Backblech bei 190°C in den Backofen schieben und ca. 25 min backen.