



Fruchtiges Pfirsich-Joghurt Schichtdessert

Zutaten

Für den Teig

50g weiche Butter

100g Staubzucker

1 Ei

125ml Milch

100g Vollkorn Dinkelmehl

½ Pkg. Backpulver

etwas Butter und Dinkelmehl für den Micro-Chef

Für die Creme

1 Pkg QimiQ

1 Becher Naturjoghurt (250ml)

4 Pfirsichhälften

Saft der Pfirsichhälften

2 EL Rum

Zubereitung

Die Butter rührst du mit dem Ei und dem Staubzucker schaumig. Dann gibst du das Mehl und das Backpulver durch ein Sieb auf den Teig. So entstehen später keine Klümpchen. Dann gibst du die Milch dazu und rührst alles gut durch.

Den Micro-Chef befettest du mit etwas Butter, bemehlst ihn und gießt den Teig in den Micro-Chef. Bei 600 Watt 6 Minuten den Teig flaumig garen. Danach auskühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen.

Falls der Teig bei dir ganz geblieben ist, gratuliere. Aber wir brauchen ihn in kleinen Stücken. Also ran an den Teig.

Für die Creme rührst du als erstes das QimiQ zu einer gleichmäßigen Masse. Dann gibst du das Naturjoghurt und etwas Pfirsichsaft hinzu. Die Creme gut durchrühren.

Nun kommt die erste Schicht Teig in eine Schüssel. Den Saft der Pfirsichhälften mit 2 EL Rum vermischen und etwas der Flüssigkeit auf den Teig gießen. 2 der Pfirsichhälften schneidest du in kleine Stücke verteilst sie auf dem Kuchenteig. Dann kommt eine Schicht Creme auf den Teig.

Die nächste Schicht Teig ist an der Reihe. Etwas festdrücken, mit etwas Saft beträufeln, die restlichen 2 Pfirsichhälften zerschneiden und die meisten Stücke darauf legen. Einige hebst du für den Abschluss auf. Dann kommt erneut Creme ins Spiel. Die letzten Pfirsichstücke auf der Creme verteilen und für einige Stunden zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Weitere tolle Rezepte findest du hier:



www.martins-web.at/kochen-und-backen/

Homepage:

www.martins-web.at

Instagram:

@martins_web_at

Facebook:

[martinswebat](https://www.facebook.com/martinswebat)

Pinterest:

[martinswebat](https://www.pinterest.com/martinswebat)