



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Pfirsichtorte

Şeftalili Tart



1 ½ Teegläser Zucker
1 Ei
100 g Margarine
½ Pkg Backpulver
1 Pkg Vanillezucker
1 EL Joghurt
Aufnehmbare Menge Mehl
Für die Oberfläche:
3 grosse Pfirsiche
1 EL Zucker

- # Zucker, Ei und in Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine mit einem Schneebesen oder einem Mixer bearbeiten bis der Zucker verschmolzen ist.
- # Danach Joghurt, Vanillezucker, Backpulver und unter Kneten nach und nach gesiebttes Mehl hinzugeben bis eine nicht mehr an der Hand klebende Teigmasse entstanden ist.
- # Den Teig in eine Frischhaltefolie einwickeln und in den unteren Fach des Kühlschranks für eine halbe Stunde stellen.
- # Währenddessen die Pfirsiche schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- # Mit dem Nudelholz den Teig ausrollen (ca. 25 cm Durchmesser).
- # Den Teig in eine mit reichlich Margarine eingeschmierte Backform einlegen die Ränder an der Backform festkleben. Nun mit den dünnen Pfirsichscheiben belegen und mit Zucker bestreuen.
- # Die Torte bei 200 Grad in den Backofen geben. Den Teig rosarot backen (Durch das Backpulver sinken die Pfirsichscheiben in den aufgehenden Teig ein.)
- # Aus dem Backofen nehmen und nach dem Abkühlen zuschneiden und servieren.

Tipp: Wenn die Pfirsiche sehr saftig sind, dann können sie zum Abtropfen für 10 Minuten in einen Sieb eingelegt werden.