

Pfirsichkuchen im Blüten-Look

Ein Stückchen für dich, ein Stückchen für mich – wer möchte denn noch ein Stück von unserem Pfirsichkuchen? Den haben wir wie eine hübsche Blüte dekoriert und servieren ihn nun Blütenblatt für Blütenblatt.



Schritt 1

Pfirsiche in Würfel schneiden. Einen Tortenboden auf einen Kuchenteller legen. 6 gehäufte EL Marmelade in eine Schale geben und mit 6 EL warmem Wasser glatrühren.



Schritt 2

Den Tortenboden mit der Hälfte der Marmelade dünn bestreichen. Restliche Marmelade für den 2. Tortenboden aufheben.



Schritt 3

Die Hälfte der Pfirsichwürfel auf dem Boden verteilen.



Schritt 4

Sahne steif schlagen und beiseitestellen. Magerquark und Mascarpone mit dem Puderzucker verrühren und die Sahne mit einem Schneebeesen unterheben.

Die Hälfte der Creme auf den Tortenboden geben und leicht verstreichen.



Schritt 5

Den zweiten Tortenboden auflegen. Vorsichtig drücken, sodass die Creme sich gut verteilt, aber nicht hervorquillt.

Das brauchst du:

- 1 Dose Pfirsiche (halbe Früchte oder Spalten)
- Wiener Boden / 2 Biskuitböden werden gebraucht
- 1 Glas Pfirsichmarmelade
- 200 g Sahne
- 300 g Magerquark
- 250 g Mascarpone
- 60 g Puderzucker
- Spritzbeutel



Schritt 6

Den aufgelegten Tortenboden nun ebenfalls dünn mit Marmelade bestreichen.



Schritt 7

Für die Blütenblätter die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit großer Öffnung füllen und dicke Tupfen spritzen. Mit dem Rücken eines Esslöffels die Tupfen vorsichtig zu Blättern verstreichen. Den Esslöffel nach jedem Streichen säubern.



Schritt 8

Sollte noch Creme übrig sein, diese in die Mitte geben und verstreichen.



Schritt 9

Die restlichen Pfirsichwürfel als Blütenmitte auflegen. Den Pfirsichkuchen 1 Stunde kühlen und dann wegnaschen.

Tipp: Wer keine Blüte möchte, streicht die Creme einfach fluffig auf und platziert die Pfirsichwürfel.



Sophie Schönberger, Manuela Buske

Das Parlament der Tiere

Das Bilderbuch zur Bundestagswahl 2025: So verstehen Kinder ab 4 Jahren Demokratie

