

Pfirsichkuchen ohne Zucker



50 min. 225 kcal SteviaSweet Crystal

Zubereitung ohne Zucker

1. Den Ofen auf 200 °C vorheizen.
2. Pfirsiche waschen, halbieren und den Stein entfernen.
3. Die Hälften in acht Scheiben schneiden. Die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen und anschliessend Milch, Rapsöl und die Eier unterrühren.
4. Den Teig in eine eingefettete Piroggen- oder Backform mit abnehmbarem Boden (Ø 24 - 26 cm) geben.
5. Die Pfirsichscheiben auf dem Teig verteilen. SteviaSweet Crystal, Vanille und Kardamom vermischen und über die Pfirsiche streuen.
6. Auf der mittleren Ofenschiene für 25-30 Minuten backen.
7. Vor dem Servieren abkühlen lassen.

Zutaten für 8 Portion

Teig

180 g	Vollkornweizenmehl
2 TL	Backpulver
100 g	SteviaSweet Crystal
1/2 TL	gemahlene Vanille
1/2 TL	gemahlener Kardamom
100 ml	Milch
100 ml	Rapsöl
2	Eier

Für den Belag

2	frische Pfirsiche
1/4 TL	gemahlene Vanille
1/2 TL	gemahlener Kardamom
1 TL	SteviaSweet Crystal

Nährwerte pro Portion

225	kcal
947	kJ
5	Protein in g
17.5	Kohlenhydrate in g
15	Fett in g