

Eierkuchen mit Pfirsich und Vanille

Zutaten

Für den Eierkuchen

380 g Mehl
750 g Milch
8 Eier
190 g flüssige Butter
Salz, Zitronenabrieb, Vanilleschote

Für die Pfirsiche

6 Pfirsiche
750 g Muskatwein (Apfelsaft)
3 EL Zucker

3 EL Speisestärke

je nach Geschmack Zitrone

Für die Vanille-Pfirsich-Creme

360 g weiße Kuvertüre
180 g Butter/weich
140 ml Pfirsichsud
1 Vanilleschote

So bereiten wir den Eierkuchen und die Pfirsiche zu

Für den Eierkuchen

1. Tassen oder Förmchen mit etwas Butter gut fetten.
2. Das Mehl mit den Gewürzen und etwas Milch glatt rühren. Die restliche Milch aufkochen Die Eier zugeben und verrühren.
Die kochende Milch einrühren. Die restliche Butter heiß unterrühren.
Den Teig **sofort** in die Förmchen füllen, jedoch die Förmchen nur halb befüllen. Ca. 30 Minuten bei 180°C backen und **sofort stürzen**.
3. Für die Pfirsichspalten den Pfirsiche schälen und in schöne Spalten schneiden.
Währenddessen 600g Wasser mit dem Zucker und dem Muskatwein aufkochen.
Die Spalten hineingeben und ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen.
Wenn die Pfirsiche weich sind, aus dem Sud nehmen.
Die Speisestärke mit etwas Flüssigkeit angerührt und dazu benutzt, den Sud abzubinden.
Davor jedoch 140ml für die Creme beiseite stellen.
4. Für den Vanille-Pfirsich-Creme die Vanilleschote auskratzen, Pfirsichsud damit aufkochen und über die weiße Kuvertüre geben. Dies zu einer homogenen Masse verrühren.
Butter dazugeben und alles zusammen in der Küchenmaschine aufschlagen