

Pfirsich- Johannisbeer- Schnitten

Zutaten:

- 1 kg Pfirsiche
- 500 g Johannisbeeren
- 400 g Mehl
- 1 Päck. Backpulver
- 125 g Zucker
- 1 Päck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 100 ml Milch
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 1 Ei (Größe M)
- 250 g Magerquark
- 75 g weiche Butter

Zubereitung:

Pfirsiche und Johannisbeeren waschen, gut abtropfen lassen. Pfirsiche halbieren, entsteinen und in Stücke schneiden, Johannisbeeren von den Rispen streifen.

Den Backofen auf 200° vorheizen.

Für den Teig Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mischen. Öl, Ei und Quark hinzufügen und mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten.

Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen und die Butter darauf verstreichen. Das Obst auf dem Teig verteilen und 30 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200° backen.

Variante: Statt Pfirsiche und Johannisbeeren kann man alle Früchte nehmen, die die Saison gerade hergibt.

Guten Appetit wünschen die LandFrauen.
Weitere Rezepte finden Sie [hier](#).