



Hozzávalók:

30 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 15 dkg vaj vagy sütőmargarin, 20 dkg kristálycukor, 4 nagy „L” vagy 6 kisebb „S-M” tojás, 1 kis pohár tejföl (150 g), 50 dkg sárga húsú őszibarack vagy sárgarabarck (idényen kívül lecsöpögtetett barackbefőtt) a tepszi kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, zsemlemorzsa

1. A lisztet egy tálban a sütőporral összeforgatjuk. A puha (szobahőmérsékletű) vaját (margarint) először magában, majd a cukorral keverjük habosra. Az egyenként hozzáadott tojásokkal tovább habosítjuk, azután beledolgozzuk a tejfölt is. Apránként belekeverjük a sütőporos lisztet.
2. Egy kb. 30×30 centis magas peremű tepsit kivajazunk, morzsával behintjük, a tésztát egyenletesen belesimítjük. A meghámozott, kimagvált, nagyobb kockákra vágott barackot rászórjuk (ha a barackot túl lédúsnak találjuk, forgassuk meg keksz- vagy zsemlemorzsaiban, hogy biztosan ne áztassa el a tésztát).
3. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (175 °C, légkeveréses sütőben 160 °C) 25-30 percig sütjük. Tűpróbával ellenőrizzük átsült e.
4. Langyosan, kockákra vágva tálaljuk, és tehetünk mellé 1-1 gombóc fagylaltot (például karamellt) is.

kb. 25 szelet

Elkészítési idő: 55 perc

Egy szelet (fagylalt nélkül): 157 kcal