

## Lauterbacher Hessentorte

auf rezepterang.de gefunden und ausprobiert von hr4-Reporterin Stephanie Mosler

### Zutaten:

- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 185 g Zucker
- 5 Eier
- 125 g Margarine
- 1 Dose Pfirsiche
- 1/2 l Pfirsichsaft
- 1 Pck. Puddingpulver
- 1 Becher Saure Sahne (250 g)

### Zubereitung:

Das Mehl mit dem Backpulver, 65 g des Zuckers, einem Ei und der Margarine zu einem Knetteig verarbeiten, ausrollen und in eine Springform legen. Darauf dann die Pfirsiche legen. Den Pfirsichsaft mit dem Puddingpulver kochen und über die Pfirsiche geben.

Alles dann bei 175 bis 200 Grad 45 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Saure Sahne mit 4 Eigelb mischen. Die 4 Eiweiß und die restlichen 120 g Zucker steif schlagen und unter die Sahne-Eigelb-Masse ziehen. Die Form aus dem Ofen nehmen und mit der Ei-Sahne-Creme auffüllen. Den Kuchen nun noch 20 Minuten weiterbacken.