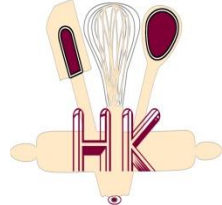




# Falsche Pfirsiche/Breskvice



## Zutaten für ca. 50 Pfirsiche:

3 Eier  
200 g Puderzucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
200 ml Öl  
600 g griffiges Mehl  
1/2 Zitrone – davon die Schale gerieben  
3 EL Milch  
1 Pkg. Backpulver



## Für die Füllung:

350 g Pflaumenmarmelade ohne Stückchen oder ihr mischt einen Teil Hagebuttenmarmelade oder andere unter  
Brösel der ausgehöhlten Hälften  
Rumaroma  
ca. 200 g Kristallzucker  
Lebensmittelfarbe in rot und gelb

## Zubereitung:

- In einer kleinen Schüssel vermischt ihr das Backpulver mit den drei Esslöffeln Milch und lasst die Mixtur stehen, damit sie sich aufbläst. Bitte nicht mit Metalllöffeln rühren oder Metallschüsseln verwenden, da das Metall das Gehen behindert. Nehmt stattdessen Plastik- oder Holzlöffel.
- In einer zweiten Schüssel mixt ihr die Eier schaumig und fügt den Puderzucker und Vanillezucker hinzu. Während ihr weitermixt, gebt ihr Tropfen für Tropfen das Öl dazu. In eine dritte Schüssel gebt ihr das Mehl, fügt die Ei-Zuckermasse und die Backpulvermischung hinzu. Alles gut verkneten, sodass ein geschmeidiger Teig entsteht (oder mit den Knethaken eurer Küchenmaschine bearbeiten). Der Teig ist an sich eher feucht und leicht klebrig, aber so soll er sein. Diesen packt ihr in Plastikfolie und gebt ihn in den Kühlschrank für ca. 20 Minuten.
- Wundert euch nicht darüber, dass er etwas aus der Form geraten ist. Er soll eine weiche Konsistenz aufweisen. Nach der Ruhezeit nehmt ihr einen kleinen Löffel oder am besten einen Kugelformer (wird zum Melonenaushöhlen verwendet) und nehmt damit immer dieselbe Menge vom Teig ab und formt Kugeln, die ihr auf ein mit Backpapier belegtes Blech legt. Bei 180°C zwischen 11 und 13 min backen. Fertig sind die Kugeln (nun Hälften), wenn sie auf der Unterseite leicht braun sind.



## Falsche Pfirsiche/Breskvice



- Die Pfirsichhälften holt ihr vorsichtig mit einer Messerspitze aus, je tiefer, umso besser aber achtet darauf, dass ihr sie nicht beschädigt.
- Von den Bröseln, die so entstehen, der Marmelade und dem Rumaroma mischt ihr nun die Füllung zusammen. Ich habe sie in meinen Food Processor gegeben, damit die Konsistenz schön cremig wird.
- Sucht immer zwei größentechnisch passende Hälften, befüllt sie und klebt sie zusammen. Dann gebt ihr sie kurz und schnell in jede der zwei Schüsseln, in denen sich rote und gelbe Lebensmittelfarbe, aufgelöst in ein wenig Wasser, befindet. So bekommen sie ihre schöne Farbe. Danach noch in Kristallzucker walgen und fertig sind sie.

**Tipp:** Falls ihr die doppelte Menge machen wollt, macht das nicht auf einmal, sondern mischt den Teig zwei Mal extra nach Originalangaben, da er so schöner wird.

Damit ihr echtes Pfirsichfeeling bekommt, könnt ihr zusätzlich aus grün eingefärbtem Marzipan oder Fondant, Blätter formen, die ihr zwischen die Hälften klemmt oder mit der Finger in die Mulde drückt.

Im kühlen Keller oder Kühlschrank halten sie sich etwa 2 Wochen, wenn ihr sie nicht schon vorher verputzt. Übrig gebliebene Füllung könnt ihr einfrieren und wieder verwenden, oder ihr macht daraus leckere Cake-Pops.



# Falsche Pfirsiche/Breskvica



## Sastojci za otprilike 50 breskvica:

3 jaja  
200 g secera u prahu  
1 vanilin secer  
200 ml ulja  
600 g brasna (ostrog)  
1/2 limuna - naribana korica  
3 kasike mlijeka  
1 prasak za pecivo



## Za fil:

350 g pekmeza od sljiva bez kozica  
ili pomijesate dzema od sipka ili druge marmelade  
mrvice izdubljenih breskvica  
po ukusu rum arome  
otprilike 200 g sitnog kristalnog secera  
jestive boje (crvene i zute)

## Priprema:

▪U jednoj posudi prasak za pecivo umijesajte u tri kasike mlijeka i pustite da odstoji i napuse se (ne koristite metalne kasike i posude jer smetaju dizanju – bolje su drvene ili plasticne). U drugoj posudi izmiksajte jaja pjenasto pa dodajte secer u prahu i vanilin secer. Dalje miksajuci dodajete kap po kap ulja. U trecu posudu sipajte brasno pa umijesajte jaja i rastopljeni prasak za pecivo, te zamijesite mehko tijesto rukama ili kuhinjskom masinom.

▪Tijesto stavite u prozirnu kesicu i ostavite ga u hladnjak na 20-ak min. Ne brinite sto vam se malo razislo, jer mora biti mehko. Nakon sto odstoji, kaskicom ili specijalnom spravicom (sa kojom se oblikuju kuglice dinje ili lubenice) vadite komadice iste velicine i oblikujete ih u loptice, koje slazete na lim oblozen pekpapierom. Pecite na 180°C izmedju 11 i 13 min. Breskvica su pecene kad su ispod rumene.



## Falsche Pfirsiche/Breskvice



- Polovice breskvica izdubljujete vrhom noza sto dublje, ali istovremeno oprezno da ih ne osetite. Od mrvica izdubljenih breskvica te marmelade i rum arome zamijesajtefil. Ja sam ga pravila u multipraktiku, da bi bio kremast.
- Birajte po dvije polovice jednake sirine, punite filom do ruba i spajajte ih. Umacete ih kratko i brzo u vodom razrijedjenu jestivu boju (crvenu i zutu), sa svake strane, a zatim uvaljate u sitni kristalni secer.

**Savjet:** Ukoliko radite duplu dozu, tijesto ce vam ljepse ispasti ako ga radite u dvije ture po originalnim kolicinama, nego odjednom po duplim.

Mozete, da biste imali originalne i sto ljepse breskvice, od fondana ili marcipana u zelenoj boji, oblikovati listove i staviti izmedju polovica breskvica ili prstima pritisnuti u udubljenje izmedju.

U hladnom podrumu ili frizideru se drze najmanje 2 sedmice, ako ih ne pojedete prije. Ako vam ostane fila, mozete ga zamrznuti i ponovo koristiti ili pripremite cake-pops.