

## **Pfirsichkranz**

**4 Ei**

(auch \_für Diabetiker, 1 BE/ Stück bei 20 Stücken)

### **Zutaten:**

350 g Vollkornweizenmehl  
4 Eier  
725 ml Milch  
150 g Margarine  
1 Päckchen Hefe,  
Mark einer Vanilleschote  
1 Msp. Fruchtzucker  
1 Msp. Salz  
375 ml Diät Pfirsichsaft und  
125 ml Weißwein zum Tränken

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten zu einem Teig kneten. Dabei die Eier schaumig schlagen. Zum Gehen lassen warm stellen. Erneut durchkneten. In eine gefettete Kranzkuchenform geben. Im auf 200° vorgeheizten Backofen 40 Minuten backen. Einige Minuten abkühlen lassen und stürzen. Mit erhitzten Pfirsichsaft und Weißwein tränken. Dazu in eine große Schüssel oder einen Topf setzen.