Einfacher Nektarinenkuchen

Der einfache Nektarinenkuchen mit fruchtiger Note ist ein ideales Obstkuchen-Rezept für den Sommer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

600 g	Nektarinen
130 g	Weiche Butter
100 g	Feinkristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
3 Stk.	Eier
120 g	Weizenmehl (Type 405)
50 g	Mandeln (gemahlen)
1 TL	Backpulver
3 EL	Vollmilch

Zubereitung

1. Um einen **einfachen Nektarinenkuchen** zu backen, den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform oder Tarteform (26 cm Ø) mit Butter einfetten. Die Nektarinen waschen, halbieren, entkernen und in ca. 2 cm dicke Spalten schneiden.

2. Die weiche Butter, Feinkristalllzucker, Vanillezucker und eine Prise Salz mit dem Handrührgerät cremig schlagen. Eier einzeln unterrühren und auf höchster Stufe schaumig schlagen. Weizenmehl Type 405 mit gemahlenen Mandeln und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch zum Teig geben. Alles zu einem glatten Rührteig verarbeiten.

3. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. Die Nektarinenspalten dicht an dicht in einem Muster auf den Teig legen. Im heißen Backofen ca. 35–40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!). Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Den einfachen

Nektarinenkuchen vor dem Servieren nach Wunsch mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Den einfachenNektarinenkuchen noch zusätzlich mit Mandelblättchen bestreuen.