Joghurt-Kuchen mit Pfirsiche

Der Joghurt-Kuchen mit Pfirsiche schmeckt sehr saftig. Ein tolles Rezept das ganz einfach gelingt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

125 g	Butter (weiche)
150 g	Zucker
3 Stk.	Eier
1 TL	abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone
250 g	Joghurt
250 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
4 Stk.	Pfirsiche
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Joghurt-Kuchen mit Pfirsiche** den Backofen auf 175 °C vorheizen. Eine Form mit zirka 26 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen.

2. Die weiche Butter mit Zucker cremig schlagen. Die Eier nach und nach untermengen, Zitronenabrieb und Joghurt zugeben und verrühren.

3. Das Mehl mit Backpulver und Salz vermischen und unter den Teig rühren. Die Pfirsiche schälen und in kleine Stücke schneiden. Unter den Teig heben. In die Form füllen und im vorgeheizten Ofen etwa 40 Minuten goldgelb backen.

Tipp