Nektarinenkuchen

Ein himmlisches Rezept für den Sommer, der saftige Nektarinenkuchen. Am besten gleich nachbacken und genießen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

950 g	Nektarinen
200 g	Zucker
200 g	Butter
4 Stk.	Eier
1 Stk.	Zitrone (abgeriebene Schale)
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
400 g	Topfen
250 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
1 Blatt	Minze (zum Dekorieren)

Zubereitung

1. Ein **Nektarinenkuchen** schmeckt erfrischend und kann auch von Laien zubereitet werden. Hierfür zuerst die Kerne von den gewaschenen Nektarinen entfernen und dann in Scheiben schneiden. Anschließend die Scheiben im Mehl wenden.

2. Dann das Salz, Butter, Zucker, Zitronenschale, Vanillezucker und die Eier schaumig schlagen. Den Topfen dann nach und nach zu der Mischung hinzugeben.

3. Nun den Ofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft). Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und dann langsam unter dem restlichen Teig einrühren.

4. Eine Kuchenform mit Backpapier auslegen bzw. mit Butter einfetten, dann den Teig in die Form geben. Jetzt noch die Nektarinenscheiben in gleichmäßigen Abständen auf dem Kuchen verteilen und in den Backofen stellen.

5. Nach ca. 45 Minuten mit einem dünnen Metallspieß einstechen, klebt kein Teig mehr an dem Spieß, ist der Kuchen fertig. Nach dem Abkühlen den Nektarinenkuchen mit Minzeblättern dekorieren.

Tipp

Ein Nektarinenkuchen schmeckt auch sehr gut mit Schlagobers.