

# Nuss-Blechkuchen mit Pfirsiche und Himbeeren

Der Nuss-Blechkuchen mit Pfirsiche und Himbeeren ist ein saftiger Nachtisch. Das Rezept schmeckt mit frischem Obst und Beeren am besten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

600 g	<a href="#">Pfirsiche</a>
300 g	<a href="#">Himbeeren</a>
250 g	<a href="#">Butter</a> (weiche)
250 g	Staubzucker
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Stk.	Bio-Zitrone
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
150 g	Mehl glatt
200 g	Haselnüsse (oder Walnüsse gerieben)

## Zubereitung

1. Für den **Nuss-Blechkuchen mit Pfirsiche und Himbeeren** den Ofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech zirka 40 x 30 cm mit Backpapier auslegen.
2. Die Pfirsiche, waschen, schälen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Himbeeren mit Wasser abspülen und abtropfen lassen.
3. Jetzt die Butter mit Staubzucker, abgeriebener Zitronenschale und Vanillezucker zirka 10 Minuten lang schaumig schlagen. Die Eier nach und nach unterrühren. Das Mehl mit den geriebenen Haselnüssen vermischen und unterheben.
4. Die Masse auf das Backblech verstreichen und mit dem Obst und Beeren belegen.
5. Im Backrohr auf mittlerer Schiene zirka 45 Minuten backen.

## Tipp

Sollten keine Kinder mitessen, kann man den Nuss-Blechkuchen mit Pfirsiche und Himbeeren noch mit einem Schuss Rum verfeinern.