Pfirsich-Blechkuchen

Der Pfirsich-Blechkuchen wird schnell mit wenigen Zutaten gebacken. Das einfache aber köstliche Rezept gelingt im Handumdrehen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

200 g	Butter (weich)
200 g	Zucker
1 Prise	Salz
4 Stk.	Eier
8 EL	Milch
350 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
4 Stk.	Pfirsiche
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den **Pfirsich-Blechkuchen** die weiche Butter, Zucker und Salz in eine Schüssel geben. Mit dem Mixer schaumig verrühren.

2. Die Eier, Milch, Backpulver und Mehl hinzugeben und zu einem cremigen Teig rühren.

3. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

4. Die Pfirsiche, waschen, schälen, entkernen und in schmale Stücke schneiden.

5. Den Teig auf das Backblech geben und glatt streichen. Die Pfirsich Stücke auf den Teig verteilen und leicht andrücken.

6. Im Backofen zirka 25-30 Minuten goldgelb backen.

7. Den Pfirsichkuchen vom Ofen nehmen. In rechteckige oder quadratische Stücke schneiden und auskühlen lassen. Abschließend mit Staubzucker bestäuben und servieren.

Tipp

Für den einfachen Pfirsich-Blechkuchen kann man natürlich auch Pfirsiche aus der Dose verwenden.