Pfirsich-Buttermilchkuchen

Der Pfirsich-Buttermilchkuchen vom Blech ist der ideale Obstkuchen im Sommer. Probiere das Rezept aus und genieße den frischen Geschmack sonnen gereifter Pfirsiche!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

200 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
180 g	Feinkristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
6 Stk.	Eier
350 g	Dinkelmehl (oder Weizenmehl)
3 TL	Backpulver
200 ml	Buttermilch
500 g	Pfirsiche
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den **Pfirsich-Buttermilchkuchen** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen oder mit Butter fetten.

2. Die Pfirsiche waschen, je nach Größe halbieren oder vierteln. Zimmerwarme, weiche Butter mit Feinkristallzucker und Vanillezucker cremig aufschlagen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Die Eier nach und nach unterrühren und so lange mixen, bis eine luftig-dick schaumige Masse entsteht.

3. Nun das Mehl und Backpulver miteinander vermischen und über die Ei-Butter-Masse sieben. Die Buttermilch hinzufügen und den Teig gleichmäßig glatt rühren. Den Teig auf das vorbereitete Blech streichen und die Pfirsichstücke gleichmäßig darauf verteilen, leicht andrücken. Im vorgeheizten Ofen zirka 25 Minuten goldbraun backen – Stäbchenprobe nicht vergessen! Der Kuchen sollte nicht zu trocken werden, damit er schön saftig bleibt. Den

Pfirsich-Buttermilchkuchen vom Ofen nehmen, vollständig auskühlen lassen und vor dem Servieren den Obstkuchen mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Der saftige Buttermilchkuchen gelingt natürlich auch mit anderem Obst wie Marillen oder Nektarinen.