Pfirsich-Joghurt-Kuchen

Der Pfirsich-Joghurt-Kuchen ist ein flaumiger, saftiger Obstkuchen. Mit diesem Rezept gelingt die süße Nachspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

225 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
1 Prise	Salz
125 g	Butter (weich)
150 g	Zucker
1 Packung	Bourbon Vanillezucker
1 Stk.	Ei
225 ml	Milch
100 g	Naturjoghurt (cremig)
2 Stk.	Pfirsiche (reif, aber nicht zu weich)
	Staubzucker
1 Stk.	Backform (Springform 24 cm)

Zubereitung

1. Zuerst den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine 24 cm Springform mit Backpapier auskleiden.

2. Das Mehl mit Backpulver und Salz in eine Schüssel geben und vermischen, beiseite stellen. Die Pfirsiche entkernen und in dünne Spalten schneiden.

3. Jetzt die weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker in einer Rührschüssel cremig mixen. Das Ei zugeben und verrühren.

4. Die Mehlmischung nach und nach zugeben und unterrühren. Zuletzt den Joghurt dazu geben und unterheben.

5. Den Teig in die vorbereitete Springform geben, glattstreichen und mit Pfirsich-Spalten belegen. Den **Pfirsich-Joghurt-Kuchen** zirka 45-50 Minuten goldgelb backen.

6. Vom Ofen nehmen, abkühlen lassen, von der Springform nehmen und mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Alternativ kann man den Pfirsich-Joghurt-Kuchen auch mit anderem Obst wie Nektarinen, Marillen, oder Pflaumen belegen.