Pfirsich-Mandelkuchen

Der Pfirsich-Mandelkuchen ist ein wunderbarer Blechkuchen. Ein einfaches Rezept das Ruck-Zuck gebacken ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

5 Stk.	Eier
150 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 Stk.	abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone
140 ml	Öl
50 g	Topfen
120 g	Mehl
120 g	geriebene Mandeln
0.5 Packungen	Backpulver
3 Stk.	Pfirsiche
	Staubzucker

Zubereitung

1. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Ofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Die Eier mit Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschalen Abrieb in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Das Öl und den Topfen zugeben und verrühren. Das Mehl mit geriebenen Mandeln und Backpulver vermischen, unterheben und verrühren.

3. Die Masse auf das Backblech verteilen, glatt streichen. Pfirsiche waschen, abtrocknen, halbiere, entkernen, in Spalten schneiden und auf der Masse verteilen.

4. Den **Pfirsich-Mandelkuchen** im Backofen zirka 20-25 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Vom Ofen nehmen, abkühlen lassen, in Rechtecke oder Quadrate schneiden und mit Staubzucker bestäuben.

Tipp