# Pfirsich-Marmorkuchen

Der Marmorkuchen ist einer der Klassiker der Backkunst. Eine leckere, fruchtige Note bekommt er in diesem Rezept als Pfirsich-Marmorkuchen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,5 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 4 Stk. | Eier |
| 220 g | Zucker |
| 250 g | Butter |
| 400 g | Mehl |
| 0.5 Packungen | Backpulver |
| 2 EL | Pfirsichbrand |
| 1 Handvoll | Mehl (für die Form) |
| 1 EL | Butter (für die Form) |
| 50 g | Kakaopulver |
| 2 EL | Milch |
| 4 Stk. | Pfirsiche |
| 100 ml | Pfirsichsaft |
| Nach Belieben | Staubzucker (zum Bestäuben) |
| 1 Stk. | Backform |

## Zubereitung

1. Für den Pfirsich-Marmorkuchen den Backofen auf 170°C vorheizen. Pfirsiche schälen, vierteln und entkernen. Mit Pfirsichsaft in einem Topf erwärmen und ca. 5 Minuten dünsten lassen. Die Pfirsiche abgießen und abtropfen lassen.

2. 1/10 des Zuckers mit dem Kakaopulver mischen. Den restlichen Zucker mit der Butter schaumig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und

unter die Butter-Zucker-Mischung rühren.

3. 1/3 des Teigs mit dem Kakao-Zucker und der Milch verrühren. Den restlichen Teig mit Pfirsichbrand verrühren. Eine Springform (24 cm) mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben.

4. Den hellen Teig hineinfüllen, darauf den dunklen Teig verteilen. Mit einer Gabel Muster durch den Teig ziehen, so dass das typische Marmor-Muster entsteht. Die Pfirsiche mit der Außenseite nach unten in den Teig legen.

5. Den Kuchen im unteren Drittel des Ofens ca. 1 Stunde backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Mit Staubzucker bestreuen und servieren.

## Tipp

Den Pfirsich-Marmorkuchen alternativ mit Marillen backen.