Pfirsich-Melba-Kuchen

Der Pfirsich-Melba-Kuchen mit Himbeeren und lockerem Joghurt-Rührteig ist ein sommerlicher Obstkuchen mit besonderem Geschmack. Mit unserem Rezept gelingt der saftige Kuchen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

1.20 kg	Pfirsiche
200 g	frische Himbeeren
170 g	Butter
150 g	Zucker
1 Packung	Bourbon Vanillezucker
0.5 Stk.	Bio-Zitronen (Schale unbehandelt)
3 Stk.	Eier
170 g	Griechischer Joghurt
280 g	Mehl
10 g	Backpulver
1.5 EL	Feinkristallzucker
1.5 EL	brauner Zucker

Zubereitung

1. Für den **Pfirsich-Melba-Kuchen** die Butter, griechischen Joghurt und Eier rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie bei der Verarbeitung Zimmertemperatur haben. Die Pfirsiche waschen, halbieren und die Steine entfernen. Anschließend die Pfirsichhälften in Spalten schneiden. Den Boden einer 26-cm-Springform mit Backpapier auslegen und den Rand der Form schließen. Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

2. Die weiche Butter gemeinsam mit dem Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und cremig aufschlagen. Die Eier einzeln hinzufügen. Jedes Ei etwa 30 Sekunden gründlich unterrühren, bevor das nächste Ei dazukommt. Anschließend den griechischen Joghurt, das

Mehl, den Abrieb einer halben Bio-Zitrone und das Backpulver hinzufügen. Alles auf mittlerer Stufe nur kurz zu einem glatten Teig verrühren. Die vorbereiteten Pfirsichspalten vorsichtig unter den Teig heben.

3. Die Hälfte des Teiges in die vorbereitete Springform geben und gleichmäßig verstreichen. Die frischen **Himbeeren** darauf verteilen. Den restlichen Teig in kleinen Portionen darübergeben und vorsichtig glatt streichen. Für die knusprige Oberfläche die beiden Zuckersorten miteinander vermischen und gleichmäßig über den Kuchen streuen. Den Pfirsich-Melba-Kuchen im vorgeheizten Backofen etwa 50 bis 60 Minuten backen.

Tipp