

# Pfirsich-Nusskuchen

Der Pfirsich-Nusskuchen ist eine wunderbare Mehlspeise mit süßem Obst und luftigem Teig, ein einfaches Obstkuchen-Rezept zum Nachbacken.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

125 g	<a href="#">Butter</a> (weiche, zimmerwarm)
125 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
200 g	Mehl
1 TL	Backpulver
100 g	Haselnüsse (oder Walnüsse gemahlen)
4 EL	Vollmilch
1 Dose	<a href="#">Pfirsiche</a> (ca. 800 g)
	<a href="#">Butter</a> (für die Form)
	Paniermehl (für die Form)
Nach Belieben	Staubzucker

## Zubereitung

1. Für den **Pfirsich-Nusskuchen** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 °C) vorheizen. Eine Springform (Ø 26 cm) mit Butter einfetten und mit Paniermehl austreuen. Die weiche Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier und eine Prise Salz in einer Rührschüssel schaumig schlagen. Das Mehl mit Backpulver vermischen und nach und nach unterrühren. Die Vollmilch hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren. Zum Schluss die gemahlene Haselnüsse unterheben – sie sorgen für ein feines Aroma.

2. Die **Pfirsiche** aus der Dose gut abtropfen lassen. Die Hälften mit der runden Seite nach oben auf dem Teig verteilen und leicht andrücken. Im vorgeheizten Ofen im mittleren Drittel zirka 50 Minuten goldgelb backen. Stäbchenprobe machen – bleibt kein Teig haften, ist der Obstkuchen fertig. Den Pfirsich-Nusskuchen aus der Springform lösen, abkühlen lassen und nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

## Tipp

Der feine Pfirsich-Nusskuchen gelingt natürlich auch mit frischen Pfirsichen der Saison und mit anderem Obst wie Birnen, Marillen, Nektarinen oder Zwetschken.