

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	Butter (weiche, zimmerwarm)
125 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
2 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
200 g	Mehl
1 TL	Backpulver
100 g	Haselnüsse (oder Walnüsse gemahlen)
4 EL	Vollmilch
1 Dose	Pfirsiche (ca. 800 g)
	Butter (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 ausstreuen. 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 gemahlenen 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.