

Pfirsich-Sauerrahm-Kuchen

Der Pfirsich-Sauerrahm-Kuchen schmeckt durch die feine Weinnote besonders spritzig. Ein Rezept, das aber auch Kindern genießen dürfen, wenn man den Wein durch Milch ersetzt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

1 Stk.	Backform
--------	--------------------------

Für den Boden

250 g	Mehl
125 g	Zucker
1 Stk.	Ei
150 g	Butter (kalte)

Für die Füllung

1 Dose	Pfirsiche (480g Abtropfgewicht)
Nach Belieben	Weißwein (oder Milch zum Auffüllen)
1 Packung	Vanillepuddingpulver

Für den Belag

90 g	Zucker
3 Stk.	Eigelbe
3 Stk.	Eiweiße
200 g	Sauerrahm

Zubereitung

1. Für den **Pfirsich-Sauerrahm-Kuchen** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier

auslegen und den Ring einfetten. Den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Pfirsiche in einem Sieb abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen. Jetzt aus Mehl, Zucker, Ei und Butter einen Mürbeteig zurecht kneten.
3. Diesen anschließend in die Form geben, auswalzen und dabei einen ca. 2 cm hohen Rand im Springformring hochziehen. Den Boden hinterher mit einer Gabel mehrmals einstechen und die Form danach in den Kühlschrank stellen.
4. Nun die Pfirsiche in Spalten schneiden und gleichmäßig auf dem Boden verteilen.
5. Als nächstes den aufgefangenen Pfirsichsaft mit dem Weißwein (oder der Milch) auf 500ml Flüssigkeit auffüllen. Dann ca. 4 Esslöffel davon abnehmen und mit dem Vanillepuddingpulver zu einer Soße glatt rühren. Anschließend wie gewohnt nach Packungsanleitung, ohne der Zufuhr von weiterem Zucker, einen Pudding kochen.
6. Den heißen Pudding nun auf den Pfirsichspalten verteilen und alles im Ofen ca. 35-40 Minuten backen.
7. Danach die Eigelbe mit dem Zucker und dem Sauerrahm gut verrühren.
8. Jetzt die Eiweiße steif schlagen und unter die Creme heben.
9. Die Masse nun auf den heißen Kuchen geben und weitere ca. 20 Minuten goldbraun backen. Der Kuchen sollte anschließend komplett auskühlen.

Tipp

Den Pfirsich-Sauerrahm-Kuchen am besten für eine bessere Schnittfestigkeit im Kühlschrank aufbewahren.