

Pfirsichkuchen mit Baiserhaube

Dieser Pfirsichkuchen mit Baiserhaube vereint einen lockeren Rührteig, saftige Pfirsiche und eine herrlich luftige Baiserhaube zu einem unwiderstehlichen Kuchengenuss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

für den Teig mit Pfirsiche

150 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
125 g	Feinkristallzucker
1 Packung	Bourbon Vanillezucker
2 Stk.	Eier
3 Stk.	Eidotter
150 g	Weizenmehl
75 g	Speisestärke
1.5 TL	Backpulver
600 g	Pfirsiche (vollreife)

für die Baiserhaube

3 Stk.	Eiweiß
1 Prise	Salz
1 EL	Zitronensaft
175 g	Feinkristallzucker

Zubereitung

1. Für den feinen **Pfirsichkuchen mit Baiserhaube** als Erstes den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit etwa 26 cm Durchmesser am Boden mit

Backpapier auslegen. Den Rand der Form einfetten und leicht mit Mehl bestäuben.

2. Nun die weiche Butter zusammen mit dem Zucker und dem Vanillezucker mehrere Minuten schaumig schlagen, bis eine helle und luftige Masse entstanden ist. Drei Eier trennen. Die drei Eigelbe zusammen mit den zwei übrigen ganzen Eiern nach und nach unter die Buttermasse rühren. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver sorgfältig vermischen und anschließend mit einem Teigspatel vorsichtig unter den Teig heben. Den fertigen Teig gleichmäßig in die vorbereitete Springform füllen und glatt streichen.
3. Die Pfirsiche waschen, in kleine Spalten schneiden und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Die Fruchtspalten leicht in den Teig drücken. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen etwa 25 Minuten [backen](#).
4. Währenddessen die beiseitegestellten Eiweiße mit einer Prise Salz halbstreif schlagen. Den Zitronensaft hinzufügen und den Zucker langsam einrieseln lassen. Den Eischnee so lange weiterschlagen, bis eine glänzende, schnittfeste Baiser-Masse entstanden ist. Nach den ersten Backzeit den Pfirsichkuchen aus dem Ofen nehmen und den Eischnee gleichmäßig auf den vorgebackenen Kuchen streichen.
5. Die Backofentemperatur auf 160 °C Umluft umstellen und den Pfirsichkuchen weitere 20 Minuten fertig backen, bis die Baiserhaube leicht goldgelb ist. Den Kuchen vollständig auskühlen lassen, bevor er aus der Springform gelöst und in Stücke geschnitten wird.

Tipp

Der Pfirsichkuchen mit Baiserhaube schmeckt leicht gekühlt besonders gut und passt hervorragend zu einer Tasse Kaffee oder Tee. Mit frischen Pfirsichspalten oder einigen Minzblättern garniert wird der Kuchen auch optisch zum Highlight.