Pfirsichkuchen mit Joghurt

Der Pfirsichkuchen mit Joghurt ist wunderbar flaumig und schmeckt dabei schön fruchtig. Ein Rezept, das regelrecht zu einer Kaffeejause einlädt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

1 Tasse	Naturjoghurt
4 Tassen	Mehl
1.5 Tassen	Zucker
0.5 Tassen	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Tasse	Öl
3 Stk.	Eier
1 Packung	Backpulver
1 Dose	Pfirsiche (480g Abtropfgewicht)
150 ml	Pfirsichsaft (von der Dose)

Zubereitung

1. Für den **Pfirsichkuchen mit Joghurt** die Pfirsiche in einem Sieb abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen. Den Ofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen und ein tiefes Backblech (ca. 37x25cm) ausfetten. Das Tassenmaß beträgt ca. 200 ml.

2. Dann die Pfirsiche in Spalten schneiden und zur Seite stellen.

3. Jetzt die Eier, mit dem Zucker, dem Staubzucker und dem Vanillezucker einige Minuten dick-

schaumig aufschlagen.

4. Danach das Öl und den Joghurt unterrühren.

5. Jetzt das Mehl (gesiebt), mit dem Backpulver vermengen und zusammen mit den 150ml Pfirsichsaft unterrühren.

6. Den Teig anschließend in die Form geben und glatt streichen.

7. Nun den Teig nach Belieben mit den Pfirsich-Spalten belegen und hinterher im Ofen ca. 35-40 min. backen (Stäbchenprobe machen).

Tipp

Den Pfirsichkuchen mit Joghurt kurz vor dem Servieren noch mit Staubzucker bestäuben. Wer frische Pfirsiche verwenden möchte, sollte dann einen Pfirsichsaft aus der Flasche verwenden.