Pfirsichkuchen

Der Pfirsichkuchen ist ein einfacher aber köstlicher Obstkuchen. Das unkomplizierte Rezept gelingt im Nu.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

400 g	Pfirsiche
125 g	Butter
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
3 Stk.	Eier
200 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
1 TL	abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone
1 Prise	Salz
	Staubzucker
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Pfirsichkuchen** die Butter mit Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver und Zitronenabrieb vermengen und unter die Eimasse heben.

2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3. Die Pfirsiche waschen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden.

4. Eine Springform mit Butter einfetten. Den Teig in die Form füllen, verteilen und glatt streichen. Abschließend die Pfirsichstücke darauf verteilen.

5. Im vorgeheizten Backofen etwa 45 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Hat man keine frischen Pfirsiche zur Hand, kann man den Pfirsichkuchen auch mit Früchte aus der Dose zubereiten.