Saftiger Pfirsich-Blechkuchen

Ein saftiger Pfirsich-Blechkuchen, bei dem niemand widerstehen kann. Auch Kinder lieben dieses Rezept, das in der kombinierten Mikrowelle mit Backofen zubereitet wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

300 g	Mehl
2 TL	Backpulver
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
200 g	Margarine
1 EL	Butter (zum Einfetten)
3 Stk.	Eier
450 g	Pfirsiche
2 EL	Semmelbrösel

Zubereitung

1. Für einen saftigen **Pfirsich-Blechkuchen** das Mehl mit dem Backpulver mischen. Zucker, Vanillezucker, Margarine und Eier schaumig schlagen und dann mit der Mehl-Mischung zu einem glatten Teig verrühren.

2. Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Glaspfanne von der Mikrowelle (ca. 30 x 25 cm groß) mit Butter einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen.

3. Gleichmäßig die Pfirsiche darauf verteilen und die Form in der Kombi-Mikrowelle bei 180°C + 180W ca. 30 Minuten backen. Aus der Mikrowelle nehmen und zuerst in der Form auskühlen lassen, dann servieren.

Tipp

Ein saftiger Pfirsich-Blechkuchen schmeckt auch gut mit einem Klecks Schlag.