

# 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	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
200 g	Margarine
1 EL	<a href="#">Butter</a> (zum Einfetten)
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
450 g	<a href="#">Pfirsiche</a>
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.