



# **Pfirsichkuchen**

## Rezept von Cynthia Barcomi

**Zutaten** (für Backform 23 x 23 Zentimeter oder 25 Zentimeter Durchmesser)

### **Für den Kuchen**

150 g Mehl  
1 1/4 TL Backpulver  
1/2 TL Salz  
1,5 kg Pfirsiche, gewaschen, nicht geschält, aber geschnitten  
Fein geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone  
Saft von 1 Zitrone  
150 g Zucker  
75 g Butter, weich  
125 ml Milch

### **Für das Topping**

100 g Zucker  
1 1/2 TL Stärke  
Ein Prise Salz  
125 ml kochendes Wasser

### **Zubereitung**

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen. Backform leicht einbuttern.

Für den Kuchen Mehl mit Backpulver und Salz vermengen. Geschnittene Pfirsiche mit Zitronenschale und Zitronensaft vermengen und gleichmäßig in der Backform verteilen. Butter und Zucker mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät cremig aufschlagen, Mehlgemisch dazugeben und kurz weiterschlagen, bis das Mehl grob eingearbeitet ist. Milch langsam dazugeben, währenddessen weiterschlagen. Anschließend noch etwa 30 Sekunden auf niedrigster Stufe schlagen, bis der Teig leicht und luftig ist. Teig gleichmäßig auf dem Obst verteilen.

Für das Topping Zucker mit Stärke und Salz vermengen und auf den Teig sprengeln. Anschließend kochendes Wasser langsam direkt auf den Zucker/den Teig gießen.

Backform auf Backblech stellen und 70 bis 80 Minuten backen, Gartest machen. Vor dem Verzehr etwa 30 Minuten lang abkühlen lassen. Mit Eis, Schlagsahne oder pur servieren!