

Pfirsich Kuchen



Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 75 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|--------------------------------|---------------------|
| Pfirsiche | 1 kg |
| Dinkelmehl / gemahlener Dinkel | 30 Dekagramm |
| Feinkristallzucker | 30 Dekagramm |
| Butter | 30 Dekagramm |
| Rohe Hühnereier - mittel | 6 Stk. |
| Cognac | 1/16 Liter |
| Zitronensaft | Etwas / nach Bedarf |
| Backpulver | 1 Esslöffel |
| Vanillezucker / Vanillinzucker | 1 Pkg. |

Zubereitung:

Die Hauspfirsiche (sind die kleinen, unge-spritzten Urfirsische und sehr lecker im Geschmack!!!) waschen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft, etwas Zucker und dem Cognac marinieren und kühl stellen. Ab und zu mal durchrühren; je länger die Pfirsiche ziehen, desto mehr Geschmack nehmen sie auf.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Butter mit dem Zucker hell schaumig schlagen und die Eier langsam nach und nach dazugeben. Ebenso etwas von dem entstandenen Saft der Pfirsiche.

Das mit Backpulver versiebte Mehl unterheben.

Nun die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen.

Die Pfirsichspalten auf dem Teig verteilen und im Backofen anschließend für 40 - 50 min. backen. Mit Staubzucker bestreut servieren.

Gutes Gelingen wünscht

