



Pfirsichkuchen

Zutaten

Für den Teig

250 g weiche Butter

250 g Zucker

5 Eier (Zimmertemperatur)

1 Prise Salz

10 EL Milch

1 Pck. Backpulver

etwas Butter zum Einfetten des Bleches

Für den Belag

1 ½ bis 2 Dosen Pfirsiche

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

- ♥ Den Backofen auf 180° vorheizen.
- ♥ Zuerst die Butter und den Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen.
- ♥ Anschließend die Eier einzeln und nacheinander unterrühren.
- ♥ Milch und Salz hinzufügen und ebenfalls unter die Masse rühren.
- ♥ Zum Schluss das Mehl mit dem Backpulver in einer separaten Schüssel vermengen.
- ♥ Das Mehlgemisch unter die Butter-Zucker- Ei Masse geben und verrühren.
- ♥ Ein Backblech mit Butter einfetten und den Teig gleichmäßig darauf verteilen.
- ♥ Die Pfirsichhälften in schmale ca. 5 mm Scheiben schneiden und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
- ♥ Nun den Kuchen für ca. 20-25 Minuten in den Ofen geben.
- ♥ Den Kuchen auf einem Kuchengitter kalt werden lassen und mit Puderzucker bestäuben.



Viel Spaß und guten Appetit!

Euer OHA! – Team