PFIRSICH KIRSCH KUCHEN

5 bei 18 Bewertungen

1 h | Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 35 min



Zubereitung

1. Zuerst die Eier trennen und aus dem Eiklar einen steifen Schnee schlagen. Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker und den Eidottern sehr schaumig rühren.

2. Anschließend die Milch, Joghurt und das mit dem Backpulver vermischte Mehl und Backkakao dazugeben und vorsichtig verrühren. Am Schluss noch das steif geschlagene Eiklar vorsichtig unterheben und die Masse auf einem Backblech (ich hab zusätzlich einen Backrahmen (https://www.backenmitchristina.at/produkt/backrahmen-variabel/) verwendet, damit ich schöne Ränder erhalte) verteilen.

3. Nun den Teig noch mit den geviertelten Pfirsichen und den Kirschen belegen und bei 170 Grad Heissluft ca. 35 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH

TEIG

200 g	weiche Butter
180 g	Zucker
4 Stk.	Eier
400 g	Weizenmehl 700
1 Pkg.	Backpulver
20 g	Backkakao
100 g	Naturjoghurt
150 g	Milch
1	Dose Pfirsche
1	Glas Kirschen