PFIRSICH-NUSS-KUCHEN

4.8 bei 26 Bewertungen

1 h | Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 25 min

Zubereitung

1. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen. Mandeln, Weizenmehl, Backpulver und Joghurt dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren.

2. Einen Backrahmen auf 30 × 40 cm einstellen und diesen auf ein Backblech stellen. Den Teig einfüllen und bei 170 Grad im vorgeheizten Backofen ungefähr 25 Minuten backen. Gut auskühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit für die Topfencreme das Schlagobers mit dem Sahnesteif laut Packungsanweisung aufschlagen. Dann Topfen, Frischkäse und Zucker unterheben. Die Pfirsiche schälen und anschließend in kleine Stücke schneiden und unter die Creme heben.

4. Die Topfencreme auf dem Kuchenboden gleichmäßig verteilen und schon kann es mit dem Genießen losgehen!

BACKEN MIT CHRISTINA Tipp

Natürlich kann die Masse auch ohne Backrahmen auf einem normalen Backblech gebacken werden. Der Kuchen wird dann allerdings nicht ganz so hoch bzw. kann man die Mengen um 25% erhöhen.

Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH ODER 1 BACKRAHMEN (30 X 40 CM)

TEIG

4	Eier
140 g	Zucker
150 g	Öl
100 g	gemahlene Mandeln
300 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver
230 g	Naturjoghurt

FÜLLE

350 g	Topfen
100 g	Frischkäse
400 g	Schlagobers
1 Pkg.	Sahnesteif
50 g	Zucker
300 g	Pfirsiche