

PFIRSICHKUCHEN

★★★★★ 4.8 bei 65 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 20 min



Rührteig



Heißluft



170 Grad



30 min

Zubereitung

- 1** Für den Rührteig (>Rührteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) Eier und Zucker gut schaumig schlagen, Rapsöl und Wasser einfließen lassen und weiterrühren. Weizenmehl, Backpulver und Kakao dazugeben und nochmal gut verrühren. Den fertigen Teig auf ein Backblech oder in den Backrahmen streichen im vorheizten Backofen bei 170 Grad ungefähr 30 Minuten backen.
- 2** Für die Topfencreme zuerst die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen und das Schlagobers steif schlagen. Den Topfen mit Zucker, Schauerrahm und Zitronensaft vermischen. Die gut ausgedrückte Gelatine in etwas warmem Wasser auflösen und dann langsam in die Topfencreme einrühren. Das Schlagobers vorsichtig unterheben. Die Creme auf dem ausgekühlten Kuchenteig gleichmäßig verteilen und kalt stellen.
- 3** Für den Pfirsichguss einen Pudding mit Pfirsichsaft (statt Milch) und Zucker laut Packungsanweisung zubereiten und dann die pürierten Pfirsiche unterrühren. Den Guss auf der Topfencreme verteilen und den Kuchen nochmals für einige Stunden kalt stellen.



Ich hab den Kuchen in einem eckigen Backrahmen (30 x 30 cm) gebacken – so wird er etwas höher als auf einem großen Backblech.



Zutaten

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

TEIG

125 g	lauwarmes Wasser
250 g	Zucker
4	Eier
125 g	Rapsöl
250 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver
20 g	Kakaopulver

TOPFENCREME

500 g	Topfen
250 g	Sauerrahm
100 g	Zucker
0.5	Zitrone (Saft)
6 Blatt	Gelatine
300 g	Schlagobers

PFIRSICHGUSS

150 g	Pfirsiche, fein püriert
250 g	Pfirsichsaft
0.5 Pkg.	Vanillepuddingpulver
15 g	Zucker