Saftiger Pfirsichkuchen - ein sommerliches Vergnügen

Unser Pfirsichkuchen wird mit Öl zubereitet, wodurch dieser auch seine Saftigkeit erhält. Dieses fruchtige Dessert gelingt Euch mit unserem einfachen und sommerlichen Rezept zum Nachbacken. Und Ihr werdet sehen: dieser saftige Pfirsichkuchen ist ein Hit auf Geburtstagsfeiern oder sonstigen Familienfeiern.

Zutaten für einen Pfirsichkuchen

2 Stk.	Eier, Größe M
130 g	Zucker
1 Pk	Vanillezucker
200 ml	Milch
200 ml	Öl, z.B. Sonnenblumenöl
250 g	Mehl
1 Pk	Backpulver
20 g	Puderzucker, zum Bestäuben
8 Stk	Pfirsiche
1 Prise	Salz

Copyright KüchenMarkt vom August 2022, AdobeStock 275776824

Zubereitung Pfirsichkuchen

1. Zuerst den Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen und eine Springform (23 oder 24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen oder mit Butter einfetten.
2. Danach die Eier in einer Schüssel mit einer Prise Salz aufschlagen und schaumig rühren. Dann Zucker, Vanillezucker, Milch und Öl (Alternative: weiche Butter) unterrühren.
3. Nun das Mehl mit dem Backpulver vermengen und vorsichtig unter den Teig heben.
4. Die Pfirsiche schälen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Anschließend den Teig in die vorbereitete Springform füllen und mit den Pfirsichspalten belegen.
5. Zum Schluss den Pfirsichkuchen im vorgeheizten Backofen für ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Dann den Pfirsichkuchen aus dem Backofen nehmen, auskühlen lassen und aus der Springform nehmen.

TIPPS

- Anstelle der frischen Pfirsiche können auch **Pfirsichhälften aus der Dose** verwendet werden. Im Sommer schmeckt er mit **frischen Pfirsichen** besonders gut: Die Pfirsiche können zwar etwas blasser als ihre gelben Mitstreiter aus der Dose aussehen, sind dafür aber **besonders aromatisch und gesund**.
- Aus optischen Gründen eigenen sich **gelbfleischige Pfirsiche** besser als weiße Pfirsiche.
- Den ausgekühlten Pfirsichkuchen **mit Puderzucker** bestäubt servieren.

Pfirsiche sind eine willkommene Abwechslung im Sommer und Spätsommer. Dieser saftige Pfirsichkuchen mit frischen Pfirsichen ist schnell und einfach gemacht. Er schmeckt herrlich!

Eure Gäste werden begeistert von diesem saftigen Pfirsichkuchen sein. Auch könnt Ihr es als kleines Dessert nach einem guten Essen servieren. Besonders gut passt das Rezept vom schnellen Pfirsichkuchen für Euren Nachmittagskaffee mit Familie, Freunde und Bekannte.

Copyright KüchenMarkt vom August 2022