

Pfirsich-Kuchen

Für 6 Portionen

| | | |
|---------------------|------------------|------------------------------------|
| 5 Eier | 1 Zitrone | 1 Prise Salz |
| 250 g weiche Butter | 200 g Zucker | $\frac{1}{2}$ Packg. Vanillezucker |
| 1 EL Milch | 350 g Mehl | $\frac{1}{2}$ Packg. Backpulver |
| 1 Dose Pfirsiche | 3 EL Puderzucker | 1 Backrahmen |

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Eier trennen. Die Zitrone heiß abwaschen, kräftig trocken reiben und die Schale fein abreiben. Die Eiweiße mit dem Salz in einer sauberen, fettfreien Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts zu steifem Schnee schlagen. In einer zweiten Schüssel die Butter schaumig rühren. Zucker und Vanillezucker dazugeben unditerrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Nacheinander die Eigelbe einrühren. Milch und Zitronenschale dazugeben.

Mehl und Backpulver sieben, dann in zwei Portionen bei mittlerer Geschwindigkeit schnell unter die Butter-Zucker-Ei-Mischung rühren. Abschließend den Eischnee vorsichtig unterheben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Backrahmen aufsetzen und die Masse darin gleichmäßig verstreichen. Die Pfirsiche abgießen, sorgfältig abtropfen lassen, in schmale Spalten schneiden und auf dem Teig verteilen. Den Kuchen im heißen Ofen 35-40 Minuten goldbraun backen. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben, in Stücke schneiden und servieren.

Frank Rosin am 16. März 2016