

Pfirsich-Mohn-Kuchen



Zutaten:

2 Dosen	Pfirsiche je 850ml
300g	Weiche Butter
300g	Zucker
1 Pr.	Salz
6	Eier
500g	Mehl
1 P.	Backpulver
150g	Vollmilchjoghurt
200g	Backfertige Mohnmischung
250g	Aprikosen-Konfitüre
3EI	Puderzucker

Zubereitung:

1 Frische Pfirsiche kreuzweise einritzen. Mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken und Haut abziehen. Pfirsiche halbieren und entsteinen. Früchte aus der Dose abtropfen lassen.

2 Fett, Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, abwechselnd mit dem Joghurt unterrühren. Die Fettpfanne des Backofens fetten und mit Mehl ausstäuben. Hälfte Teig darauf glatt streichen. Mohnfüllung unter die andere Teighälfte rühren, auf den hellen Teig geben und glatt streichen.

Pfirsiche mit der Schnittfläche nach unten auf den Teig setzen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C) 35-45 Minuten backen. Konfitüre erwärmen. Ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit Kuchen damit gleichmäßig bestreichen. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Dazu Schlagsahne reichen.

Zubereitungszeit: ca. 1 ¼ Std.

Wartezeit: ca. 2 Std.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Guten Appetit!