

---

## Pfirsichkuchen mit Vanilleschmand

---

für eine Springform mit Ø26cm

350g Pfirsiche, abgetropft  
150g brauner Zucker  
100g Butter  
2 El Vanillezucker  
120g Mehl  
3 Eier  
1 TI Backpulver  
etwas Mineralwasser

1 Becher Schmand  
1 TI Vanillepaste  
2 gehäufte El Puderzucker



---

Die Pfirsiche gut abtropfen lassen und dann in Würfel schneiden.

Eine Springform mit Backpapier auslegen und fetten und mehlen. Den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Eier trennen und die Eigelbe mit Butter und Zucker aufschlagen. Das geht am besten mit einem Handmixer, die Küchenmaschine schiebt nur alles an den Rand. Diese Mischung so lange schlagen, bis sie beginnt fluffig zu werden. Mehl und Backpulver vermischen und nach und nach zu der Buttermasse geben. Das wird ziemlich fest, deshalb nach Bedarf etwas Mineralwasser dazu geben, bis sich der Teig wieder gut rühren lässt. An dieser Stelle war ich ziemlich skeptisch, dazu gibt es aber keinen Grund, mit dem Mineralwasser wird es nicht zu fest.

Die Eiweiße jetzt schön steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Die Konsistenz sollte nun ein schöner, leicht zäher Kuchenteig sein. Diesen in die vorbereitete Form streichen und die Pfirsiche darauf verteilen.

Alles ca. 30 Minuten backen (die Vorgabe im Originalrezept stimmt da leider überhaupt nicht). Abkühlen lassen und kurz vorm Servieren nach Wunsche verfeinern, zum Beispiel mit Vanilleschmand, so wie ich das gemacht habe. Dafür einfach einen Becher Schmand mit Vanillepaste und Puderzucker verrühren und auf den Kuchen streichen, fertig!

---