

Pfirsich-trifft-Melba-Kuchen

Saftiger Kuchen mit karamellisierten Pfirsichen, Himbeersoße und Creme

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Kuchenblech (Ø 30 cm):

Fett

Rührteig:

140 g weiche Butter oder

Margarine

80 g Zucker

1 Pr. Salz

3 Eier (Größe M)

140 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße

Vanille-Geschmack ohne Kochen

1 TL Dr. Oetker Original Backin

Obstbelag:

500 g reife Pfirsiche

1 EL Butter

2 EL Zucker

375 g Himbeeren

Creme:

1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße

Vanille-Geschmack ohne Kochen

300 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

Waffelröllchen

1 Vorbereiten:

Kuchenblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Soßenpulver und Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Form glatt streichen und auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 18 Minuten

Boden in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Obstbelag:

Pfirsiche waschen, trocken tupfen und in Achtel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pfirsichstücke darin etwas anbraten. Zucker hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze etwa 5 Min. karamellisieren lassen. Alles auf dem Boden verteilen und abkühlen lassen. Himbeeren verlesen. 250 g in einem Rührbecher pürieren und anschließend durch ein Sieb streichen.

4 Creme:

Soßenpulver in einen Rührbecher geben, Sahne hinzufügen und alles mit einem Schneebesen zu einer Creme verrühren. Die Creme löffelweise auf dem Kuchen verteilen.

5 Verzieren:

Kuchen mit Himbeerpüree besprenkeln und mit den übrigen Himbeeren belegen. Vor dem Servieren die in Stücke geschnittenen Waffelröllchen darauf verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstatt Pfirsiche können Sie auch Nektarinen und anstatt Himbeeren auch Brombeeren verwenden.
- Der Boden ist einfriergeeignet.