



Pfirsichtorte mit Glasur

Schnell gemachter Obstkuchen

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

All-in-Teig:

250 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

½ RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma

1 Pr. Salz

3 Eier (Größe M)

100 g weiche Butter oder

Margarine

2 EL Milch

100 g Doppelrahm-Frischkäse

Außerdem:

480 g Pfirsiche (Abtropfgew.)

1 Pck. Dr. Oetker Kuchenglasur
Zitrone

1 Vorbereiten:

Springform fetten. Pfirsiche abtropfen lassen und der Länge nach mit einem Messer einritzen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) in 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform verstreichen. Pfirsiche mit der Wölbung nach oben darauf verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Minuten

Springformrand lösen und entfernen. Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



③ **Verzieren:**

Kuchen vom Boden lösen. Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen und auf dem Kuchen verteilen, dabei die Pfirsiche frei lassen. Kuchenglasur fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie frische Pfirsiche verwenden, die Haut der Pfirsiche abziehen.
- Der Kuchen ist einfriergeeignet.

