

Rezept

# Cappuccino-Pfirsich-Kuchen

Ein Rezept von Cappuccino-Pfirsich-Kuchen, am 18.01.2025

## Zutaten

<b>125 g</b> Butter	<b>350 g</b> Mehl
<b>1 EL</b> Kakaopulver	<b>225 g</b> Zucker
<b>1 Dose</b> Pfirsiche (470 g Abtropfgewicht)	<b>2</b> Eier
<b>100 ml</b> Öl	<b>3 EL</b> Instant-Cappuccinopulver
<b>½ Pck.</b> Backpulver	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 1 Springform (28 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal, 15 g F, 4 g EW, 37 g KH

## Zubereitung

1. Butter zerlassen und mit 200 g Mehl, Kakao und 100 g Zucker zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Zwei Drittel davon auf dem Boden der ungefetteten Form verteilen und leicht andrücken. Den Ofen auf 200° vorheizen.
2. Die Pfirsiche abgießen, dabei 100 ml Saft auffangen. Die Eier mit 125 g Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Pfirsichsaft unterrühren. 150 g Mehl mit Cappuccino- und Backpulver rasch untermischen.
3. Den Teig auf dem Streuselboden verteilen. Die abgetropften Pfirsichhälften (zu große Früchte halbieren) mit der Wölbung nach oben in den Teig drücken. Restliche Streusel darauf verteilen und den Kuchen im Ofen (unten) 40-45 Min. backen.