Rezept

Pfirsich-Brot-Kuchen

Ein Rezept von Pfirsich-Brot-Kuchen, am 20.04.2024

Zutaten

2 mittelgroße	Pfirsiche (ca. 300 g)
25 g	Amarettini
1 Prise	Salz
50 g	gemahlene Mandeln
1 TL	Kakaopulver
12 Förmchen	von je ca. 100 ml Inhalt
75 g	altbackenes Weißbrot
4 Größe M	Eier
100 g	Zucker
1 EL	Mehl
1 Msp.	Backpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal

Zubereitung

1. Die Pfirsiche häuten. Wenn sie reif sind, lässt sich die Haut ganz einfach abziehen. Sind sie noch fest, mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken und die Haut abziehen. Pfirsiche würfeln.

2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Das Brot in kleine Stücke reißen, die Amarettini in einer Plastiktüte mit dem Nudelholz fein zerkrümeln. Die Eier trennen, die Eiweiße mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Mandeln mit dem Mehl, dem Kakao und dem Backpulver mischen und mit dem Brot, den Amarettini und den Pfirsichstücken unter die Eigelbmasse rühren. Den Eischnee mit dem Schneebesen locker unterheben.

3. Den Teig in die Förmchen verteilen. Die Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. 10 Min. in der Form stehen lassen, dann herauslösen und komplett abkühlen lassen.