

Rezept

Pfirsich-Cappuccinoschnitten

Ein Rezept von Pfirsich-Cappuccinoschnitten, am 18.04.2025

Zutaten

1 Dose Pfirsiche (470 g Abtropfgewicht)	4 Eier
250 g Zucker	200 ml Öl
200 ml kalter Cappuccino	300 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln	1 Pck. Backpulver
600 g Sahne	2 Pck. Vanillezucker
3 Pck. Sahnesteif	3 EL Instant-Cappuccinopulver (ungesüßt)
Butter für das Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Obstkuchenblech (39 × 27 cm, 18 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Blech mit Butter gut einfetten. Die Pfirsiche in einem Sieb abtropfen lassen und in Spalten schneiden.

2. Für den Teig die Eier und den Zucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts dick-cremig aufschlagen. Öl und Cappuccino unter Rühren dazugeben. Mehl mit Mandeln und Backpulver in einer Schüssel mischen und die Mischung rasch unterrühren. Den Teig auf das Blech geben und die Pfirsichspalten darauf verteilen. Im Backofen (unten) 35 – 40 Min. backen. Den Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen.

3. Für das Topping die Sahne, Vanillezucker und Sahnesteif mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen und auf den abgekühlten Kuchen streichen. Das Cappuccinopulver darüber sieben.