Rezept

Pfirsich-Pistazien-Kuchen

Ein Rezept von Pfirsich-Pistazien-Kuchen, am 18.06.2025

Zutaten

250 g	weiche Butter
1 Prise	Salz
350 g	Mehl
	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
800 g	reife Pfirsiche (ersatzweise 1 große Dose Pfirsiche, 480 g Abtropfgewicht)
	Butter und Mehl für die Form
250 g	Zucker
4	Eier (Größe M)
1 TL	Backpulver
	eventuell 2– 3 EL Milch
2 EL	Hagelzucker
1 EL	gehackte Pistazien

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (26 CM Ø, 16 STÜCKE) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Die weiche Butter mit Quirlen des Handmixers auf höchster Stufe geschmeidig schlagen. Zucker und Salz nach und nach unterrühren. Die Eier einzeln nacheinander zugeben, ca. 1/2 Min. unterrühren. Aufschlagen, bis eine dicke und goldgelbe Masse entstanden ist.

2. Mehl mit Backpulver mischen, über die Buttermasse sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe nur kurz untermischen. Zum Schluss noch die Zitronenschale unterrühren. Der Teig ist perfekt, wenn er schwer reißend von einem Löffel fällt. Falls er zu fest ist, Milch zufügen und kurz unterrühren.

3. Die Pfirsiche in einer Schüssel mit kochend heißem Wasser übergießen und kurz ziehen lassen. Dann mit eiskaltem Wasser abschrecken, häuten, halbieren und entsteinen. (Dosenpfirsiche gut abtropfen lassen). Die Pfirsichhälften in schmale Spalten schneiden.

4. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Form einfetten und mit Mehl ausstäuben. Den Teig in die Form füllen und die Oberfläche dicht mit Pfirsichspalten belegen. Dann mit Hagelzucker und Pistazien bestreuen. Den Kuchen im heißen Backofen (2. Schiene von unten) 60 Min. backen.

5. TAUSCH-TIPP Nach dem gleichen Prinzip können Sie auch anderes Steinobst wie Sauerkirschen, Stachelbeeren, Zwetschgen oder Aprikosen in dem Rührteig mitbacken. Birnen oder Äpfel eignen sich ebenfalls prima.