

## Rezept

# Pfirsichwähe

Ein Rezept von Pfirsichwähe, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>250 g</b> Mehl	<b>1 Prise</b> Salz
<b>100 g</b> kalte Butter in Flöckchen	<b>50 g</b> Zucker
<b>100 ml</b> Milch	<b>1</b> unbehandelte Zitrone
<b>750 g</b> reife Pfirsiche	<b>200 g</b> Frischkäse
<b>150 g</b> Crème fraîche	<b>50 g</b> Puderzucker
<b>2</b> kleine Eier	Fett für die Backform
Mehl zum Arbeiten	Puderzucker zum Bestäuben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 1 Obstkuchen- oder Springform von 30 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit**  
Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

## Zubereitung

1. Mehl mit Salz in eine Schüssel sieben. Mit Zucker, Butter und Milch rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. kühl stellen.
2. Zitrone waschen, trockenreiben. Schale abreiben, den Saft auspressen. 300 ml Wasser mit Zitronensaft in einem Topf zum Kochen bringen. Pfirsiche mit einer Siebkelle kurz eintauchen, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Haut abziehen, die Pfirsiche vierteln und entsteinen. Den Backofen vorheizen. Die Backform fetten.
3. Frischkäse, Crème fraîche, Puderzucker und Zitronenschale cremig rühren. Die Eier einrühren. Mürbeteig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, die Form damit auskleiden. Pfirsichviertel darauf verteilen und mit der Frischkäsecreme bedecken. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 40 Min. backen.
4. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, noch warm mit Puderzucker bestäuben und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.