

## Rezept

# Süßer Hefekuchen mit Nektarinen

Ein Rezept von Süßer Hefekuchen mit Nektarinen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>50 g</b> weiche Margarine (ohne Soja und Milchprodukt)	<b>150 g</b> Teffmehl (Zwerghirse)
<b>50 g</b> Kartoffelstärke	<b>50 g</b> Buchweizenmehl
<b>150 ml</b> Reisdrink	<b>1 Päckchen</b> Trockenhefe
<b>800 g</b> Nektarinen	<b>50 g</b> Zucker
	Fett für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 12 STÜCK (1 SPRINGFORM, 26 CM Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

## Zubereitung

1. Die Margarine in Flöckchen teilen. Die Flöckchen mit Teffmehl, Buchweizenmehl, Stärke, Hefe, Reisdrink und Zucker zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig ca. 30 Min. an einem warmen Ort aufgehen lassen. Den Teig nochmals gut durchkneten und erneut ca. 30 Min. gehen lassen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Backform fetten. Den Teig auf dem Boden der Form ausrollen. Den Formrand schließen.
3. Die Nektarinen 1 Min. in kochendes Wasser legen. Herausheben, eiskalt abschrecken und häuten. Die Früchte halbieren und den Stein entfernen. Die Hälften in Spalten schneiden.
4. Die Nektarinenspalten auf dem Teig verteilen. Den Kuchen im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 20 Min. backen.