

## Sommerlicher Buttermilch-Nektarinen-Kuchen

RUHEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Kuchen

180 g Mehl  
1 1/2 Teelöffel Backpulver  
1/2 Teelöffel Salz  
6 Esslöffel Butter (Zimmertemperatur)  
225 g Zucker (plus 2 EL mehr)  
1 großes Ei  
120 ml Buttermilch  
1 Teelöffel Vanilleextrakt  
4 große Nektarinen  
1 Esslöffel Puderzucker

### Besonderes Zubehör

Springform (Durchmesser 24 cm)

- 2 -

Mehl, Backpulver und Salz vermischen und beiseite stellen.

- 3 -

Butter und Zucker mit einem Handrührgerät cremig aufschlagen. Ei, Buttermilch und Vanilleextrakt unterrühren. Mehlmischung vorsichtig unter den Teig rühren. Teig in der Springform verteilen.

- 4 -

Nektarinen entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Nektarinscheiben fächerförmig auf dem Kuchen anrichten.

- 5 -

Kuchen im heißen Backofen 50 bis 60 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Fruchtig, lecker, süß: Dieser Kuchen versprüht einen Hauch Sommer auf deiner Kaffeetafel. Nektarinen und Buttermilch machen den Kuchen herrlich saftig und lassen die Sonne zumindest auf dem Kuchenteller scheinen.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Springform mit Butter ausfetten.