

Oster-Blechkuchen mit Pfirsich und Zitrone

VORBEREITEN

40
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Blechkuchen

Für den Kuchen

400 g Mehl
1 Prise(n) Salz
6 Eier
200 g Puderzucker
1 Zitrone (abgeriebene Schale)
1/2 Teelöffel Vanilleextrakt
125 ml lauwarme Milch
120 g Zucker
125 ml Pflanzenöl
1/2 Päckchen Backpulver
10 Pfirsiche
10 Aprikosen

Zum Garnieren

Puderzucker

- 1 -

Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, Zucker dabei langsam einrieseln lassen, abdecken und kaltstellen.

- 2 -

Eigelb mit Puderzucker, Zitronenschale und Vanilleextrakt hell aufschlagen. Lauwarme Milch und Öl langsam einfließen lassen und solange rühren, bis eine cremige Masse entstanden ist. Backpulver mit Mehl vermengen und unter die Masse rühren. Eischnee vorsichtig unterheben, bis ein glatter Teig entstanden ist.

- 3 -

Pfirsiche und Aprikosen entsteinen und halbieren. Teig auf das Backblech geben und mit Obst belegen. Im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen. Stäbchenprobe machen, es sollte kein Teig mehr am Holzstäbchen kleben.

- 4 -

Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Wenn du an Ostern keine aufwendigen Fondant Torten herstellen, sondern schnell und einfach was Leckerer für deinen Besuch backen möchtest, ist dieses Rezept genau das richtige für dich. Ein super saftiger Rührteig ist schnell gemacht. Einfach mit Obst deiner Wahl toppen, ab in den Ofen und schon kann der Kaffeetisch gedeckt werden.