

Pfirsich-Nougat-Kuchen

(Zubereitungszeit 40 Minuten)



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

1 Dose Pfirsichhälften (Abtropfgewicht 500 g)

200 gr Nuss-Nougat

Für den Teig:

250 gr Weizenmehl

2 gestr. TL Backpulver

150 gr Zucker

150 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine

2 Eier (Gr. M)

6 EL Milch

Zum Bestreichen:

100 g Aprikosenkonfitüre

oder Tortenguß nehmen

Schritt 1: Zum Vorbereiten Pfirsichhälften in einem Sieb abtropfen lassen.
Nougat in einem Topf im Wasserbad geschmeidig rühren.

Schritt 2: Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 l) sieben, mit Zucker mischen, Butter oder Margarine, Eier und Milch hinzufügen, mit Deckel fest verschließen. Mehrmals (insgesamt 15 - 30 Sekunden, je nach Menge der Zutaten) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

Schritt 3: Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) geben und glatt streichen. Pfirsichhälften in Spalten schneiden und auf den Teig legen. Nougat mit einem Teelöffel kleckweise zwischen den Pfirsichhälften verteilen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200° C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 180° C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 3 - 4 (vorgeheizt)

Backzeit: 20 - 25 Minuten

Schritt 4: Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Zum Bestreichen Konfitüre mit Hilfe eines Pinsels auf den heißen Kuchen streichen.

Kuchen erkalten lassen.

Alternativ: - statt der Pfirsichhälften kann man auch Aprikosenhälften nehmen
statt der Aprikosenkonfitüre den Kuchen mit Tortenguss bestreichen, dafür dann den Pfirsichsaft auffangen