

Martina Kömpel

Dienstag, 18. August 2020

Buttermilchkuchen mit Pfirsich

Rezept für 16 Stücke

Dauer: 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad: leicht

Süßes

### Zutaten:

#### Für den Teig:

220 ml	Buttermilch
3	Eier
1 Msp.	Salz
300 g	Zucker
1 Prise	Vanillezucker
400 g	Mehl
1 EL	Backpulver
500 g	Pfirsiche

#### Für die Streusel:

170 g	Butter
120 g	Zucker
300 g	Mehl



### Zubereitung:

1. Buttermilch, Eier, Salz, Zucker und Vanillezucker mit dem Löffel oder Handmixer kurz verrühren. Mehl mit Backpulver mischen, zur Buttermilchmischung geben und nochmal kurz verrühren.
2. Ein tiefes Backblech oder eine Kuchenform (ca. 28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und den Teig darauf geben.
3. Die Pfirsiche waschen, halbieren, den Stein entfernen und die Pfirsichhälften auf den Teig geben.

**Tipp:** Anstatt der Pfirsiche kann der Kuchen je nach Saison auch mit Aprikosen, Pflaumen, Kirschen, Mirabellen oder Äpfeln gebacken werden.

4. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

5. Für die Streusel die Butter in einem Topf schmelzen, dann in eine Rührschüssel umfüllen. Zucker und Mehl zur flüssigen Butter geben und mit den Händen zu Streuseln zerkrümeln.

**Tipp:** Man kann für die Streusel auch eine Mischung aus 150 g Mehl und 150 g Haferflocken verwenden.

6. Die Streusel über das Obst streuen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten goldbraun backen.

**Nährwert: Pro Stück:** 365 kcal / 1530 kJ  
61 g Kohlenhydrate, 6 g Eiweiß, 10 g Fett