

## "Einfacher Pfirsichkuchen" von V. Rabe, Westerholz

**1 große Dose Pfirsichscheiben**

Pfirsichscheiben in ein Sieb zum Abtropfen geben.

**130 g Butter**

**2 Eier**

Eier, Eigelb, Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.

**2 Eigelb**

Mehl mit dem Backpulver vermischen, durchsieben und unterrühren.

**1 P. Vanillezucker**

**125 g Zucker**

Saure Sahne und Orangenlikör in den Teig mit einrühren.

**300 g Mehl**

Springform Ø 26 cm mit Backpapier auslegen, den Rand leicht fetten und nun den Teig einfüllen.

**1/2 P. Backpulver**

**125 g saure Sahne**

Gemahlene Haselnüsse auf den Teig streuen und schließlich die Pfirsichscheiben darauf legen.

**2 EL Orangenlikör**

Im vorgeheizten Backofen bei U-/Oberhitze 180 °C, ca. 55-60 min backen.

**25 g gemahlene Haselnüsse**

**Aprikosenkonfitüre**

Ausgekühlten Kuchen mit der Aprikosenkonfitüre apricotieren.

©2007- 2009 by [www.kuchen-aktuell.de](http://www.kuchen-aktuell.de)

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.