

Pfirsich-Upside-Down-Kuchen

14 Portionen



etwas Übung erforderlich

— bis zu 50 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

30 g Gelbzucker
20 g geriebene Mandeln
500 g Pfirsiche

Sandmasse:

140 g weiche Butter
80 g gesiebter Staubzucker
½ Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
1 Prise Salz
2 Dotter (Größe M)
2 Eiklar (Größe M)
80 g Zucker
150 g glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
70 ml Buttermilch

Wie backe ich einen Pfirsich-Upside-Down-Kuchen?: **Zum Bestreuen und Bestreichen:**

80 g Mandelstifte
60 g passierte
Marillenmarmelade
20 ml Wasser

1 Zum Vorbereiten:

Den Boden einer gut befetteten Springform (26 cm Ø) mit Gelbzucker ausstreuen. 2/3 der Fläche mit Mandeln bestreuen; dabei die Mitte aussparen. Die Pfirsiche an der Spitze kreuzweise (1 - 2 cm lang) einschneiden, 1 - 2 Min. in kochendes Wasser geben und kalt abschrecken. Die Pfirsiche schälen, vierteln und in die Springform schichten.

2 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Staubzucker, Orangenschale und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Dotter einzeln einrühren. Eiklar mit Zucker cremig steif aufschlagen und mit dem Kochlöffel unterheben. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit der Buttermilch mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse auf den Früchten in der Form glatt streichen.

3 Zum Bestreuen:

Die Mandelstifte darauf streuen.



Dr. Oetker Österreich

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 50 Minuten

Zum Bestreichen:

Den Kuchen vom Springformrand lösen, kurz überkühlen lassen und auf eine Kuchenplatte stürzen. Marmelade mit Wasser aufkochen und die Pfirsiche damit bestreichen.

