

# PFIRSICH-NUSS-KUCHEN

★★★★★ 4.8 bei 19 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Für den Rührteig (>Rührteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen. Mandeln, Weizenmehl, Backpulver und Joghurt dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren.
- 2 Einen Backrahmen auf 30 × 40 cm einstellen und diesen auf ein Backblech stellen. Den Teig einfüllen und bei 170 Grad im vorgeheizten Backofen ungefähr 25 Minuten backen. Gut auskühlen lassen.
- 3 In der Zwischenzeit für die Topfencreme das Schlagobers mit dem Sahnesteif laut Packungsanweisung aufschlagen. Dann Topfen, Frischkäse und Zucker unterheben. Die Pfirsiche schälen und anschließend in kleine Stücke schneiden und unter die Creme heben.
- 4 Die Topfencreme auf dem Kuchenboden gleichmäßig verteilen und schon kann es mit dem Genießen losgehen!



Natürlich kann die Masse auch ohne Backrahmen auf einem normalen Backblech gebacken werden. Der Kuchen wird dann allerdings nicht ganz so hoch bzw. kann man die Mengen um 25% erhöhen.

## Zutaten

### FÜR 1 BACKBLECH ODER 1 BACKRAHMEN (30 X 40 CM)

#### TEIG

- 4 Eier
- 140 g Zucker
- 150 g Öl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 300 g Weizenmehl 700
- 16 g Backpulver
- 230 g Naturjoghurt

#### FÜLLE

- 350 g Topfen
- 100 g Frischkäse
- 400 g Schlagobers
- 1 Pkg. Sahnesteif
- 50 g Zucker
- 300 g Pfirsiche