

Buttermilchkuchen mit Pfirsichen, ruck-zuck

Teig:

200 g weiche Butter
180 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
6 Eier
1 Pck. Geriebene Zitronenschale
350 g Mehl
1 Pck. Backpulver
200 g Buttermilch
1 Dose Pfirsiche, abgetropft



Zubereitung:

Den Backofen bei Ober-/Unterhitze auf 190°C vorheizen. Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier, Zitronenschale und Salz verrühren (Thermomix: 1 Min./Stufe 4 verrühren). Buttermilch, Mehl und Backpulver zugeben und verrühren (Thermomix: 10 Sek./Stufe 4).

Die rechteckige Ofenhexe fetten und den Teig einfüllen. Mit den abgetropften Pfirsichen belegen und ca. 30-35. min. backen (Stäbchenprobe).

Verwendete Produkte: rechteckige Ofenhexe, Kuchengitter

Sevi

bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN