



„Pfirsichsecco“ Kuchen

Zutaten Teig:

125 g Butter
 125 g Zucker
 1 Pkt. Vanillezucker
 1 Ei
 250 g Mehl

Für die Füllung:

2 Pfirsiche
 750 ml Pfirsichsecco
 75 Zucker
 1 Pkt. Vanillezucker
 2 Pkt. Puddingpulver Vanille

Zum Bestreichen:

2 Becher Sahne
 2 Pkt. Sahnesteif
 1 Pkt. Vanillezucker

Zubereitung:

Zuerst die Zutaten für den Teig kneten und in eine 26er Springform mit einem hohen Rand geben. Anschließend die Pfirsiche in kleine Würfel schneiden. Den Pfirsich Secco, bis auf einen kleinen Rest, in einem großen Topf mit dem Zucker und den Pfirsichstückchen erhitzen. Das Puddingpulver mit dem restlichen Secco anrühren und zu der kochenden Secco-Pfirsichmischung geben und gut verrühren, bis eine feste Masse entstanden ist.

Diese Masse in die Springform füllen und bei 175° C 60-70 Minuten backen lassen.

Nach Erkalten des Kuchens die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen und auf dem Kuchen verstreichen.

Wer mag, kann den Kuchen mit gerösteten Mandelplättchen oder Zimtpulver bestreuen.

Tipp: Der Kuchen gelingt am besten, wenn man ihn am Abend vorher bäckt und die Sahne erst am nächsten Tag darauf macht, damit der Kuchen über Nacht richtig auskühlt!

Viel Spaß beim Backen!