

Mandel-Pfirsich-Küchlein im Glas

Zutaten für 4 Stück:

Für die Küchlein
125 g weiche Butter
60 g Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
3 Eier (M)
175 g Mehl
2 TL Backpulver
50 g gemahlene Mandeln (abgezogen)
1 Glas (540 g) Odenwald Pfirsiche

Außerdem
50 g Puderzucker (gesiebt)
2-3 TL Wasser
100 g grünes Marzipan
4 Odenwald Cocktailkirschen
Fett für die Gläser

Zubehör
feuerfeste Gläser à 290 ml Inhalt
Knoblauchpresse oder andere geeignete Presse

Zubereitung:

Butter cremig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker und Eier unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit den gemahlenden Mandeln zügig unterrühren. Odenwald Pfirsiche auf einem Sieb gut abtropfen lassen. 4 Pfirsichhälften beiseite legen, den Rest gut trocken tupfen und klein würfeln. Gewürfelte Pfirsiche unter den Teig mengen.

Gläser einfetten und den Teig einfüllen. Auf dem Gitterrost im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Puderzucker mit Wasser zu einem Guss verrühren. Die Küchlein damit bepinseln. Restliche Pfirsiche ebenfalls trocken tupfen und auf den Guss setzen. Marzipan durch eine saubere Knoblauchpresse drücken, etwas „Marzipangras“ auf den Pfirsich setzen, mit dem restlichen Marzipan die Ränder der Gläser verzieren. Ins Gras auf jeden Pfirsich jeweils eine Cocktailkirsche setzen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde + Kühlzeit

Tipp:
Der Kuchen kann auch in einer Springform (Ø 26 cm) zubereitet werden: 5 Pfirsichhälften zur Verzierung beiseitelegen und mit weiteren Cocktailkirschen verzieren.



Guten Appetit!