

Pfirsich-Sauerkirsch-Kuchen

Zutaten für 12 Stücke:

1 Glas (540 g) Odenwald Pfirsiche
50 ml Marillenlikör
1 Glas (700 g) Odenwald Schattenmorellen oder 2 Gläser (je 560 g) Odenwald Bio-Genuss Schattenmorellen, benötigt werden 350 g
Saft einer Zitrone
125 g Butter
125 g Zucker
1 TL abgeriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
3 Eier (M)
50 g Speisestärke
150 g Mehl
2 TL Backpulver
50 g gehackte Pistazien
50 g Bonne Maman Pfirsich-Konfitüre
Puderzucker zum Bestreuen
Fett und Paniermehl für die Form

Zubehör:

1 Springform (26 cm Durchmesser)

Zubereitung:

Zubereitung am Vortag:

Abgetropfte Odenwald Pfirsiche mit dem Marillenlikör einen Tag im Kühlschrank zuge-
deckt marinieren lassen. Odenwald Schattenmorellen mit Zitronensaft mischen und
ebenfalls einen Tag durchziehen lassen.

Weiches Fett, Zucker, Zitronenschale und Salz schaumig rühren. Eier einzeln, im Wechsel
mit der Stärke, unterrühren und 3 Esslöffel der Pfirsichmarinade dazugeben. Mehl und
Backpulver darüber sieben und mit 40 g Pistazien zu einem Teig rühren. Diesen in eine
gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Springform geben. Den glattgestrichenen Teig mit
den Odenwald Pfirsichen und Odenwald Sauerkirschen belegen. Den Kuchen im vorge-
heizten Backofen etwa 35 Minuten bei 200 Grad backen. Damit er nicht zu dunkel wird
eventuell in den letzten 5 bis 10 Minuten abdecken.

Bonne Maman Pfirsich-Konfitüre erwärmen und auf die Früchte des noch warmen
Kuchens streichen. Die restlichen Pistazien darauf verteilen. Vor dem Servieren mit etwas
Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten + 1 Tag marinieren



Guten Appetit!