



LEONFORTE PFIRSICHKUCHEN

Categoria: Süßspeisen **Tempo di preparazione:** 1 Stunde und 30 Minuten **Difficoltà:** medio 🟡

Ingredienti per 6

- 3 Eier
- 125 g Zucker
- 200 g Mehl
- 1 Päckchen Vanille-Backpulver
- 125 g Butter
- 3 Leonforte-Pfirsiche + 1 für die Garnitur (falls nicht erhältlich durch andere gelbfleischige Pfirsiche ersetzen)
- Zimtstangen, nach Geschmack
- 1 Sternanis
- Puderzucker, je nach Bedarf

Bei Leonforte-Pfirsichen handelt es sich um eine hochgeschätzte Spätfrucht, die es ermöglicht, den Geschmack des Sommers auch im frühen Herbst zu genießen.

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

Kosten: **gering**

Zubereitungszeit: **1 Stunde und 30 Minuten**

Portionen: **6**

Zubereitung

Die Eier mit 100 g Zucker sehr gut verquirlen; Mehl und Backpulver hinzufügen und mit einem elektrischen Schneebesen weiterschlagen.

Die Butter schmelzen, in die Mischung geben und erneut verquirlen. Mindestens 15 Minuten lang rühren, bis die Masse sehr luftig geworden ist.

Die Pfirsiche in Scheiben schneiden, in einem kleinen Topf in Wasser kochen und den restlichen Zucker, eine Zimtstange und den Sternanis hinzufügen.

Die Flüssigkeit abgießen, sobald die Pfirsichscheiben weich sind.

Eine Kuchenform mit Butter bestreichen oder mit Backpapier auslegen.

Die Kuchenmischung einfüllen und die Pfirsichscheiben darauflegen, wobei einige Scheiben zum Verzieren des Kuchens beiseitegelegt werden.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 20 Minuten backen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, wenn er fertiggebacken ist, und abkühlen lassen.

Mithilfe eines kleinen Siebs mit Puderzucker bestäuben und mit den beiseitegelegten Pfirsichscheiben und ggf. mit einigen Zimtstangen dekorieren.

