

Rezept des Nektarinen-/Pflirsich-Kuchens mit Ingwer und Zimt für eine runde Kuchenform ø 28 bis 29 cm

Teig:

125 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
1 TL Zimt
3/4 TL Ingwerpulver
3 Eier, Größe M
2 1/2 TL Backpulver
1 Prise Salz
75 g Zucker
75 g brauner Zucker
2 TL [Vanilla Essenz](#) oder alternativ Mark einer Vanilleschote oder einige Tropfen Butter-Vanille-Aroma
60 ml Öl (ich nehme immer Rapsöl)
2 EL Rum
2 EL gesprudelt Mineralwasser

Belag:

4-5 Nektarinen oder Pflirsiche
1 TL [Vanilla Essenz](#) oder 1 Pck. Vanillinzucker
60 g Zucker
2 EL Öl

Außerdem:

Evtl. gehobelte Mandeln zum Bestreuen

Equipment:

Küchenwaage
Messlöffel
Messer
Schneidebrett
Beschichtete Pfanne
Pfannenwender
Rührschüssel
Schneebeesen
Teigschaber
Runde Kuchenform oder Tarteform ø 28 bis 29 cm
Rost vom Backofen oder Kuchenrost
Stumpfes Schnippelmesser

1. Nektarinen oder Pflirsiche halbieren und entsteinen, indem ihr die Hälften gegeneinander dreht. Nektarinen in Scheiben schneiden.
2. Den Ofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Nektarinen mit den Zutaten für den Belag in der Pfanne anbraten, bis sich die Nektarinen weich werden. Die Masse in die Kuchenform füllen und verteilen.

4. Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen verrühren. Den Teig in die Kuchenform füllen und mit dem Teigschaber verstreichen.
5. Den Kuchen auf mittlerer Schiene ca. 25 - 30 Minuten backen. Um zu testen, ob der Kuchen schon fertig ist, mit einem Holzstäbchen reinpicksen (Stäbchentest). Wenn das Holzstäbchen sauber wieder herauskommt (also nichts am Holzstäbchen hängen bleibt), ist der Kuchen fertig und kann rausgenommen werden. Ich fange immer 5-10 Minuten vor Ende der angegebenen Backzeit mit der ersten Stäbchenprobe an.
6. Den Kuchen in der Form auf einem Rost abkühlen lassen. Den Rand vorsichtig mit einem (vorzugsweise stumpfen) Schnippelmesser lösen und an einer Seite vorsichtig mit einem Pfannenwender anheben. Danach den Kuchen vorsichtig auf einen Teller stürzen. Dazu das Kuchenrost auf den Kuchen legen, beide Seiten mit den Händen umfassen und den Kuchen vorsichtig umdrehen, sodass oben jetzt unten ist und umgekehrt.
7. Ggf. mit gehobelten Mandeln bestreuen.

Nährwerte für den gesamten Kuchen:*

3002 kcal, 52.9 g Eiweiß, 379.0 g Kohlenhydrate - davon 275.5 g Zucker, 133.5 g Fett - davon 14.7 g gesättigt, 5.2 g Natrium

* Angaben gelten für meine Version mit 5 mittelgroßen Nektarinen, Vanilla Extract und Rapsöl