



Upside-Down-Kuchen mit Pfirsichen



Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min. + 45 Min. Backzeit

pro Portion: 1422 kJ, 339,7 kcal, 38,1 g Kohlenhydrate, 6,7 g Eiweiß, 18,5 g Fett, 0,11 mg Cholesterin, 1,52 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €



Zubereitung

Heute steht unser Kuchen Kopf! Denn dieser saftige Upside-Down-Cake mit Pfirsichen wird praktisch auf dem Kopf gebacken. Wie das gehen soll, fragst du dich? Ganz einfach: die leckeren Früchte werden einfach mit Honig und unserem luftigen Teig bedeckt gebacken. Am Schluss drehst du den Kuchen einmal rum, fertig! Das hört sich nicht nur mega lecker an, es schmeckt auch so. Probier' es doch direkt mal aus! Und so geht's:

Step 1:

Eine Springform mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Dann kannst du den Boden der Form mit Butter einfetten und 2 EL der Butter in Flöckchen auf dem Boden verteilen. Dann den Honig ebenfalls darauf verteilen. Nun die Pfirsiche in Spalten schneiden und hübsch auf dem Boden anordnen.

Step 2:

Die weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker, Zimt und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts mindestens 5 Min. schaumig schlagen. Dann kannst du die Eier nacheinander dazugeben und unterrühren. Das Mehl und die Mandeln mit dem Backpulver vermischen. Die Mehlmischung abwechselnd mit der Milch zügig unter die Eimasse rühren.

Step 3:

Den Teig über die Pfirsiche verteilen. Im heißen Ofen ca. 45 Min. backen. Den Kuchen einige Minuten in der Form abkühlen lassen, dann vom Rand lösen, vorsichtig stürzen und abkühlen lassen.

Zutaten

Menge

2 EL	Butter zum Einfetten & für den Boden
5 EL	flüssiger Honig
3	Pfirsiche aus der Dose
150 g	Butter, weich
150 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1/2 TL	Zimt
1 Prise	Salz
4	Eier
250 g	Mehl
80 g	gemahlene Mandeln
2 TL	Backpulver
150 ml	Vollmilch