



Sommerlicher Pfirsichkuchen von Cynthia Barcomi

Zutaten (für eine 23er Keramik-Backform)

6 - 7 mittelgroße Pfirsiche, geschält
150 g Musovado Zucker oder Brauner Zucker
90 g (6EL) Wasser
30 g Butter
1/2 TL Vanille Extrakt
1/4 TL Vanille Salz

Für den Teig:

175 g Mehl
2 EL Zucker
1 EL Backpulver
1/4 TL Salz
75 g kalte Butter, in Stücke geschnitten
90 g (6 EL) Milch
Skyr, Eis oder Schlagwagne zum Servieren

Zubereitung

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Pfirsiche darin etwa eine Minute blanchieren, anschließend in kaltem Wasser abschrecken. Danach sorgfältig abtrocknen und die Haut abziehen.

Den Ofen auf 200 Grad (Umluft oder Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine kleine, feuerfeste Ramekin-Schale (Auflaufförmchen) umgedreht in die der Keramik-Kuchenform stellen. Die Pfirsiche um die Ramekin-Schale herum anordnen.

In einem kleinen Topf braunen Zucker, Wasser, Butter, Vanille und Salz vermengen. Bei mittlerer Hitze rühren, bis sich der Zucker auflöst und die Butter schmilzt. Den Sirup über die Pfirsiche gießen.

In einer großen Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver und Salz vermengen. Mit den Fingerspitzen kalte Butter grob ins Mehl einarbeiten. Die Milch einrühren, bis sich ein Teig bildet. Diesen auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem 23 Zentimeter Kreis ausrollen. Den Teig über die Pfirsiche legen, dabei leicht andrücken, aber nicht am Rand der Form befestigen.



25 bis 27 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist. 30 Minuten abkühlen lassen, dann die Kuchenform vorsichtig umdrehen, sodass die Ramekin-Schale den Sirup freigibt.

Warm servieren mit Skyr, Eis, Schlagsahne oder einfach pur!

Die magische Sauce sammelt sich in der Ramekin-Schale während des Backens. Damit kann man sie nach dem Wenden perfekt über die Pfirsiche verteilen!