

Pfirsichkuchen mit Mandeln

Menge: Für eine Springform Ø=26cm

Zutaten: 125g Margarine
100g Zucker
300g Mehl
50g gemahlene Mandeln
1 Päckchen Backpulver
200ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
50g Mandelblättchen
2 Dosen Pfirsiche in Spalten (ca. 500g Abtropfgewicht)

Zubereitung: Für den Teig die Margarine in der Mikrowelle schmelzen. Zucker, Mehl, gemahlene Mandeln und Backpulver und Mineralwasser zugeben. Mit einem Löffel zu einem festen Teig verarbeiten.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und glattstreichen.

Die Pfirsiche gut ablaufen lassen und die Spalten auf den Teig legen.

Die Mandelblättchen auf die Pfirsiche streuen.

Den Kuchen ca. 45 Minuten backen. Umluft: 180°C, Ober- und Unterhitze: 200°C, Gas: Stufe 2.