Nektarinen-Nusskuchen



Nüsse und Nektarinen passen perfekt zusammen.

Zubereitungszeit: 25 min
Wartezeit:
Backzeit: 45 min

Zutaten

- 4 reife Nektarinen
- 1 P. Vanillezucker
- 125 g Zucker
- 125 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 3 Eier (Zimmertemperatur)
- 100 g Mehl
- ½ P. Backpulver
- 75 ml Milch
- 200 g Haselnüsse , gemahlen
- Einige EL Aprikosenmarmelade

Fett für die Form
Evtl. Beeren und Puderzucker zum Dekorieren

Zubereitung

1. Backofen auf 175 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen.
2. Springform (Durchmesser 26 cm) einfetten.
3. Nektarinen waschen, trocknen und in Spalten schneiden.
4. Zucker, Vanillezucker, Salz und Butter schaumig schlagen.
5. Eier einzelnen unterrühren.
6. Mehl, Backpulver und Haselnüsse in einer separaten Schüssel mischen und abwechselnd mit der Mlich unter die Eiermasse rühren.
7. Teig in die Form füllen und die Oberfläche glätten.
8. Nektarinenspalten fächerförmin auf den Teig legen und etwas andrücken.
9. Kuchen für 30 Minuten backen.
10. Aprikosenmarmelade durch ein Sieb drücken und in der Mikrowelle kurz erwärmen. Die Nektarinen mit der flüssigen Marmelade bepinseln.
11. Dann weitere 10-15 Minuten fertig backen (Stäbchenprobe!)
12. In der Form 15 Minuten auf einem Gitter stehen lassen, erst dann aus der Form lösen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
13. Kurz vor dem Verzehr mit Puderzucker bestäuben