

## Pfirsich-Sauerkirsch-Kuchen

### Zutaten für 12 Stücke:

1 Glas (540 g) Odenwald Pfirsiche  
50 ml Marillenlikör  
1 Glas (700 g) Odenwald Schattenmorellen oder 2 Gläser (je 560 g) Odenwald Bio-Genuss Schattenmorellen, benötigt werden 350 g  
Saft einer Zitrone  
125 g Butter  
125 g Zucker  
1 TL abgeriebene Zitronenschale  
1 Prise Salz  
3 Eier (M)  
50 g Speisestärke  
150 g Mehl  
2 TL Backpulver  
50 g gehackte Pistazien  
50 g Bonne Maman Pfirsich-Konfitüre  
Puderzucker zum Bestreuen  
Fett und Paniermehl für die Form

### Zubehör:

1 Springform (26 cm Durchmesser)

### Zubereitung:

Zubereitung am Vortag:

Abgetropfte Odenwald Pfirsiche mit dem Marillenlikör einen Tag im Kühlschrank zuge-  
deckt marinieren lassen. Odenwald Schattenmorellen mit Zitronensaft mischen und  
ebenfalls einen Tag durchziehen lassen.

Weiches Fett, Zucker, Zitronenschale und Salz schaumig rühren. Eier einzeln, im Wechsel  
mit der Stärke, untermischen und 3 Esslöffel der Pfirsichmarinade dazugeben. Mehl und  
Backpulver darüber sieben und mit 40 g Pistazien zu einem Teig rühren. Diesen in eine  
gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Springform geben. Den glattgestrichenen Teig mit  
den Odenwald Pfirsichen und Odenwald Sauerkirschen belegen. Den Kuchen im vorge-  
heizten Backofen etwa 35 Minuten bei 200 Grad backen. Damit er nicht zu dunkel wird  
eventuell in den letzten 5 bis 10 Minuten abdecken.

Bonne Maman Pfirsich-Konfitüre erwärmen und auf die Früchte des noch warmen  
Kuchens streichen. Die restlichen Pistazien darauf verteilen. Vor dem Servieren mit etwas  
Puderzucker bestreuen.

**Zubereitungszeit ca. 20 Minuten + 1 Tag marinieren**



*Guten Appetit!*