

## Pfirsichkuchen vom Blech

### Zutaten für ca. 16 Stücke:

#### Für den Teig:

250 g Weizenmehl  
2 gestrichene TL Backpulver  
½ TL gemahlener Zimt  
130 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
50 g Raspelschokolade (Zartbitter)  
3 Eier (M)  
150 g geschmolzene, abgekühlte Butter oder Margarine  
6 EL Milch  
2 Gläser (je 540 g) Odenwald Pfirsiche

#### Für die Glasur:

3 EL Kokosraspel  
200 g Bonne Maman Aprikosen-Konfitüre

#### Zubehör:

Backblech (30 x 40 cm)

### Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Backpulver, Zimt, Zucker, Vanillezucker und Schokoblättchen in einer Rührschüssel mischen. Eier, Butter oder Margarine und Milch dazugeben. Zutaten mit den Quirlen des Handrührers eine Minute zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen. Odenwald Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen, in Spalten schneiden und auf dem Teig verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft: 180 Grad) 25-30 Minuten backen. Anschließend den Kuchen auf einem Gitter auskühlen lassen.

Kokosraspeln in einer Pfanne rösten. Die Bonne Maman Aprikosen-Konfitüre durch ein Sieb streichen und aufkochen. Den Kuchen mit der Konfitüre bestreichen und mit Kokosraspeln bestreuen.

### Zubereitungszeit ca. 15 Minuten + ca. 25-30 Minuten Backzeit

#### Tipp:

Dieser Kuchenteig ist ein All-in-Teig, das heißt alle Teigzutaten werden mit einem Mal verrührt. Achten Sie darauf, dass die gesamten Zutaten die gleiche Temperatur haben, damit der Teig nicht gerinnt und damit die untergeschlagene Luft entweicht. Sie können den Kuchen auch mit Odenwald Williams-Christ-Birnen belegen und anschließend mit Birnen-Gelee bestreichen.



*Guten Appetit!*