

Pfirsichkuchen upside down

Zutaten (für 1 Kuchen):

- 2 EL Butter
- 5 EL flüssiger Honig
- 6 Pfirsiche
- 12 Amaretti
- 10 Amaretti
- 3 Zweige Rosmarin
- 300 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 150 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 2 TL fein abgeriebene Schale einer (Bio-) Zitrone
- etwas Salz
- 4 (Kl. M) Eier
- 150 ml Milch

Den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier bespannen. Den Springformring mit 1 EL Butter fetten. Honig und 1 EL Butter in Flöckchen auf dem Boden verteilen. Pfirsiche halbieren und die Steine entfernen. Anstelle des Steins jeweils 1 Amaretti-Keks in jede Pfirsichhälfte legen und diese dicht an dicht, mit der Schnittfläche nach unten auf den Honig setzen.

Die Nadeln von den Rosmarin-Zweigen abstreifen und fein hacken. Mit Mehl und Backpulver mischen. Weiche Butter mit Zucker, Zitronenschale und 1 Prise Salz in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen der Küchenmaschine mindestens 5 Minuten schaumig schlagen. Eier nacheinander dazugeben und je ½ Minute unterrühren. Mehlmischung in mehreren Portionen abwechselnd mit Milch zügig unter die Eimasse rühren.

Den Teig über den Pfirsichen verteilen. Im heißen Ofen bei 180 Grad im unteren Ofendrittel 45 Minuten backen (Umluft 160 Grad). Den Kuchen 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig vom Ring lösen, auf eine Kuchenplatte stürzen und lauwarm abkühlen lassen.

Nach Geschmack mit zusätzlichem Honig beträufeln und mit Schlagsahne servieren.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Sendetermin: 14.11.2020

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen