

Erfrischender SOMMERKUCHEN



 60 min.

 mittel

 6

Das brauchst Du:

250 g **NATURJOGHURT AUS ALMMILCH**, 150 ml Öl, 1 Prise Salz, 180 g Zucker
Abrieb einer Bio-Zitrone, 4 Eier, 340 g Mehl, 1/2 Packung Backpulver, 2 Nektarinen

Für die Füllung & Dekoration:

250 g **SPEISETOPFEN**, 100 g **NATURJOGHURT AUS ALMMILCH**,
2 EL Puderzucker, 3 Nektarinen, Saft einer Zitrone

So machst Du's:

Du startest mit dem Naturjoghurt und verrührst es zusammen mit dem Öl, Salz, Zucker und Zitronenschalen sowie den Eiern zu einer cremigen Masse. Das Backpulver mit dem Mehl vermischen und auf kleinster Stufe unterrühren. Jetzt kannst Du zwei Nektarinen waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Nun den Teig in eine Springform (21 cm Durchmesser) geben, die Nektarinen würfel drauf verteilen und im vorgeheizten Backrohr bei 170 ° Grad für ungefähr 70 Minuten backen. Sollte der Kuchen zu dunkel werden, einfach mit Alufolie abdecken und fertig backen.

Für die Füllung verrührst Du den Topfen mit dem Naturjoghurt und Zucker. Jetzt eine Nektarine mit Zitronensaft pürieren. Den ausgekühlten Kuchen schneidest Du jetzt mittig durch und füllst den unteren Boden mit etwa einem Drittel der Topfenmischung. Dann mit dem Großteil der pürierten Nektarinen beträufeln. Anschließend setzt du den 2. Kuchenboden drauf und bestreichst ihn mit der restlichen Topfencreme. Zwei Nektarinen in Spalten schneiden und damit Deinen Kuchen dekorieren. Noch mit dem restlichen Nektarinenpüree beträufeln und fertig ist Dein erfrischender Sommerkuchen!

In Zusammenarbeit mit „Come cook with Eli“

