

# VERSUNKENER PFIRSICHKUCHEN MIT HASELNÜSSEN

(Für eine 26cm Springform)

## Zutaten

- 150g weiche Butter
- 150g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1/2 TL abgeriebene Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 175g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 2 EL gemahlene Haselnüsse
- 75g gehobelte Haselnüsse
- 1 große Dose Pfirsiche (810g)
- 1 EL Aprikosenmarmelade
- Zuckerguss (Puderzucker und Zitronensaft)



## Zubereitung

Die Pfirsiche in einem Sieb abtropfen lassen.

Die Butter cremig rühren. Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz unterrühren. Ein Ei nach dem anderen langsam unterrühren. Mehl, Backpulver und die gemahlene Haselnüsse mischen und kurz unterrühren. Die gehobelten Haselnüsse am Ende unterheben und den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform streichen. Die Pfirsiche auf dem Teig verteilen und leicht eindrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Ober-/Unterhitze) etwa 40-45 Minuten backen.

Die Aprikosenmarmelade erwärmen und die Pfirsiche direkt nach dem Backen damit bestreichen (aprikotieren). Dieser Schritt ist nicht zwingend erforderlich, aber die Pfirsiche bekommen dadurch einen schönen Glanz. Den Kuchen etwas abkühlen lassen. Puderzucker und Zitronensaft verrühren, so dass ein zähflüssiger Zuckerguss entsteht, und diesen über den Kuchen träufeln.