



6 Personen



60 Minuten

Erfrischender Sommerkuchen



ZUTATEN

Für den Teig:

- 250 g Naturjoghurt AUS ALMMILCH
- 150 ml Öl
- 1 Prise Salz
- 180 g Zucker
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- 4 Goggei
- 340 g Qualität Tirol Wiesenhofer's Weizenmehl

- 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

ZUBEREITUNG

Zunächst den Naturjoghurt mit Öl, Salz, Zucker, den geriebenen Zitronenschalen und den Eiern zu einer cremigen Masse verrühren.

Das Backpulver mit dem Mehl vermengen und auf kleinster Stufe unter die Masse rühren.

Zwei Nektarinen waschen, entkernen und in Würfel schneiden.

Den Teig in eine Springform (21 cm Durchmesser) füllen, die Nektarinenwürfel gleichmäßig darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C etwa 70 Minuten backen. Falls der Kuchen während des Backens zu dunkel wird, kann er mit Alufolie abgedeckt werden.

Für die Füllung Topfen mit Naturjoghurt und Zucker verrühren. Eine weitere Nektarine mit etwas Zitronensaft pürieren.

Den vollständig ausgekühlten Kuchen waagrecht halbieren. Den unteren Boden mit etwa einem Drittel der Topfencreme bestreichen und mit dem Großteil des pürierten Nektarinenmus beträufeln. Den zweiten Kuchenboden aufsetzen und mit der restlichen Topfencreme bestreichen. Zwei Nektarinen in Spalten schneiden und den Kuchen damit dekorieren. Zum Abschluss mit dem restlichen Nektarinenpüree beträufeln – fertig ist ein erfrischender Sommerkuchen.