

Springform Ø 20 cm



Art.-Nr. 661301



STÄDTER®
A BRAND OF KUHN RIKON

Himbeer Pfirsich Kuchen

ARBEITSZEIT: 20 MIN. | BACKZEIT CA. 50 MIN.

Zutaten: 1 Ei, 200 g Zucker, 120 g Butter geschmolzen, 240 g Griechischer Joghurt, 1 Tl Vanilleextrakt, 250 g Weizenmehl (Type 405), 8 g Backpulver, 250 g Himbeeren, 2 Pfirsiche
Außerdem: Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

In einer Schüssel das Ei mit dem Zucker schaumig aufschlagen. Währenddessen die Butter schmelzen und anschließend hinzugeben. Ebenso den Joghurt und das Vanilleextrakt unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und sieben. Dann unter die Masse rühren. Die Hälfte der Himbeeren vorsichtig in die Masse unterheben. Eine STÄDTER Springform mit Backpapier auslegen und die Masse einfüllen.

Die restlichen Himbeeren oben verteilen. Die Pfirsiche schneiden und entkernen und ebenfalls oben auflegen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft für ca. 50 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen. Dann mit Puderzucker bestäuben.



Springform Ø 20 cm



Item no. 661301



STÄDTER®
A BRAND OF KUHN RIKON

Raspberry and Peach Cake

WORKING TIME: 20 MIN. | BAKING TIME: APPROX. 50 MIN

Ingredients: 1 egg, 200 g sugar, 120 g melted butter, 240 g Greek yoghurt, 1 tsp vanilla extract, 250 g plain flour (Type 405), 8 g baking powder, 250 g raspberries, 2 peaches.

Also: icing sugar for dusting

Preparation:

In a bowl, beat the egg with the sugar until frothy. Meanwhile, melt the butter and then add it to the mixture. Stir in the yoghurt and the vanilla extract as well. Mix the flour with the baking powder and sieve. Then stir into the mixture. Gently fold half the raspberries into the mixture. Line a STÄDTER springform tin with baking paper and pour in the mixture. Scatter the remaining raspberries on top.

Cut and stone the peaches, then arrange them on top as well. Bake in a preheated oven at 180 °C (top and bottom heat) or 160 °C (fan oven) for approx. 50 minutes. Remove from the oven and leave to cool completely. Then dust with icing sugar.

