## Der Rote Mosel-Weinbergpfirsich ...die typische Moselfrucht













## Weinbergpfirsich-Haselnuss-Kuchen

Zutaten: Fett und Paniermehl für die Form, 250 g + etwas Mehl, 1/2 P. Backpulver, 100 g + 80 g Zucker, 125 g kalte Butter, 4 Eier, 6 frische rote Mosel-Weinbergspfirsiche oder alternativ eingelegte Pfirsiche, 100 g + 300 g Schlagsahne, 2 P. Vanillezucker, 100 g gemahlene Haselnüsse, 1/2 Tl Zimt, 2-3 Fl Haselnusskerne

**Zubereitung:** Springform (26 cm Ø) fetten, mit Paniermehl ausstreuen. 250 g Mehl und Backpulver mischen. 100 g Zucker, Butter in Stückchen und 1 Ei zugeben. Erst mit den Knethaken, dann mit den Händen rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Zuodeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Die Pfirsichhaut kreuzweise einritzen. Früchte evtl. portionsweise in kochendes Wasser legen und ca. 1 Minute ziehen lassen. Abschrecken und die Haut abziehen. Pfirsiche halbieren und entsteinen.

2/3 Mürbeteig auf dem Formboden ausrollen. Formrand darum schließen. Restlichen Teig auf wenig Mehl zur langen Rolle formen. Am Formrand auf den Teigboden legen und am Rand ca. 4 cm hochdrücken.

Pfirsiche mit der Wölbung nach oben auf den Boden in die Form legen. 3 Eier, 100 g Schlagsahne und 1 P. Vanillezucker verquirlen. Den Sahneguss gleichmäßig über die Pfirsiche gießen.

Gemahlene Haselnüsse, 80 g Zucker und Zimt mischen. Über den Sahneguss streuen. Im vorgeheizten Backfen bei 175 Grad ca. 50 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen. Aus der Form nehmen. Auskühlen lassen. Haselnusskerne grob hacken oder in Scheiben schneiden. 300 g Sahne steif schlagen. 1 P. Vanillezucker dabei einrieseln lassen. Sahne locker auf den Kuchen streichen. Mit Nüssen bestreuen.

Rezeptvorschlag: K. Schraut

## Tourist-Information Ferienland Cochem

Endertplatz 1 • 56812 Cochem

Tel.:+49 (0)2671-6004-0 • Fax: +49 (0)2671-6004-44 www.ferienland-cochem.de • www.cochem.de •

www.facebook.com/ferienlandcochem

Mail: info@ferienland-cochem.de

Fotos Voderseite: Annica Ljung-Göbel, Pfirsichhof, Neef, Tourist-Information Ferienland Cochem