

Hier und heute



Pfirsich-Melba-Kuchen

Marcel Seeger verwandelt den Eisklassiker Pfirsich-Melba in den perfekten Kuchen für heiße Sommertage. Verfeinert mit einer fruchtigen Himbeerfüllung.

Rezept

Pfirsich-Melba-Kuchen

von Marcel Seeger, für eine Backform oder einen Tortenring von 20 cm Durchmesser

Zutaten für den Boden

- 85 g Butter
- 110 g Zucker
- 125 g Mehl
- 1 Prise Salz
- ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 70 g Ei (2 Eier Gr. M verquirlen und abwiegen)
- 4 g Backpulver
- 15 g Naturjoghurt
- 4-5 Pfirsiche (alternativ Dosenpfirsiche)

Zubereitung

Den Tortenring oder eine Backform mit Backpapier einschlagen und auf ein Backblech stellen. Den Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen. Butter, Zucker, Salz und Vanillemark cremig aufschlagen, dabei die Eimenge nach und nach dazu geben. Das Mehl mit dem Backpulver gründlich vermischen und unter die Buttermasse heben, zuletzt den Naturjoghurt unterarbeiten.

Den fertigen Rührteig in den vorbereiteten Tortenring einfüllen und glatt streichen. Die Pfirsiche waschen, halbieren und die Fruchthälften in Streifen schneiden. Die Pfirsichstreifen auf dem Rührteig verteilen und leicht eindrücken. Den Teigboden in den vorgeheizten Backofen geben und circa 25- 30 Minuten goldbraun backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Den fertigen Rührteigboden erkalten lassen.

Zutaten für die Füllung

- 170 g Naturjoghurt
- 170 g Magerquark
- 30 g Zucker
- 10 ml Zitronensaft
- 130 g Sahne, aufgeschlagen
- 4 Blatt Gelatine, eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst
- 100 g Himbeeren für die Füllung
- 150 g Himbeeren für die Dekoration

Zubereitung

In einer Schüssel Naturjoghurt, Magerquark, Zucker und Zitronensaft verrühren. Anschließend die Schlagsahne unterheben und die aufgelöste Gelatine einrühren. Als letztes circa 100 g frische Himbeeren vorsichtig unterarbeiten. Die fertige Füllung auf den gebackenen Rührteigboden geben und glatt streichen. Den Pfirsich- Melba- Kuchen für 1 Stunde in den Kühlschrank geben, damit er Bindung bekommt. Nach der Kühlphase den Tortenring vorsichtig entfernen und die Oberfläche mit circa 150 g frischen, geputzten und gewaschenen Himbeeren dekorieren.