



hr1-DOLCE VITA

Pfirsich-Mohn-Kuchen

ZUTATEN

- 300g Butter
- 250g Zucker
- 6 Eier
- 150g Joghurt
- 200g Mohnback
- 1Pk Backpulver
- 500g Mehl
- 250g Aprikosenkonfitüre
- 1 Dose Pfirsiche
-

ZUBEREITUNG

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Dann das Päckchen Mohnback mit dem Mehl in die Masse dazugeben und dann den Joghurt unterrühren. Die Masse auf einem tiefen Backblech verteilen, die Pfirsichhälften nochmals halbieren und auf die Masse auflegen.

Den Kuchen bei ca. 180°C für 25 bis 30 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Aprikosenmarmelade mit etwas Wasser aufkochen lassen. Dann auf den Kuchen geben und diesen nochmals für 10 Minuten backen.

Den Kuchen auskühlen lassen und dann nach belieben mit Puderzucker bestreuen und mit Sahne servieren.