

# Hefekuchen vom Blech mit Pfirsichen

## Zutaten für ca. 24 Stücke

500 g Mehl  
 170 g Zucker  
 1 Prise Salz  
 200 g Butaris Butterschmalz  
 3 Eier (Größe M)  
 250 ml Milch  
 1 Würfel (42 g) frische Hefe  
 8 Pfirsiche (ca. 1,2 kg)  
 250 g Magerquark  
 ½ Päckchen Puddingpulver "Vanille-Geschmack" (zum Kochen)  
 200 g Mandelblättchen  
 6 EL Karamellsoße  
 Fett für die Fettpfanne



## Zubereitung:

1. Mehl, 75 g Zucker, Salz, 150 g weiches Butaris und 1 Ei in eine Rührschüssel geben. 250 ml Milch lauwarm erwärmen, Hefe darin auflösen und ebenfalls in die Rührschüssel geben. Mit den Knethaken des Handrührgerätes ca. 2 Minuten zu einem glatten Hefeteig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30–40 Minuten gehen lassen.
2. Pfirsiche waschen, Haut einritzen und kurz mit kochendem Wasser überbrühen. In Eiswasser abschrecken und die Haut abziehen. Pfirsiche halbieren, entsteinen und die gewölbte Seite mehrmals mit einem kleinen Messer einschneiden. Eine Fettpfanne (ca. 34 x 41 cm) fetten, Hefeteig darauf geben und mit den Händen gleichmäßig zu einem glatten Boden eindrücken. Zugedeckt an einem warmen Ort nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen.
3. Quark, 50 g Zucker, Puddingpulver und 2 Eier glatt verrühren. Pfirsichhälften mit der Schnittfläche nach unten auf dem Hefeteig verteilen und leicht eindrücken. Zwischen den Pfirsichen Vertiefungen mit Hilfe eines Kochlöffelstiels drücken und mit Quarkcreme füllen. 50 g kaltes Butaris in kleinen Flöckchen auf dem Teig verteilen. Mit Mandelblättchen und 3 EL Zucker bestreuen. Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Kuchen in Stücke schneiden und mit Karamellsoße beträufeln.

**Zubereitungszeit:** ca. 1 Stunde, Wartezeit ca. 1 Stunde



**Nährwerte:** pro Stück ca.

Fett	14 g
Kohlenhydrate	30 g
Eiweiß	8 g
Brennwert	280 kcal / 1170 kJ

© BUTARIS