



Espresso-Kuchen mit Nektarinen

Kuchen mit feinem Espresso-Aroma, kombiniert mit der fruchtigen Süße frischer Nektarinen!



ZUTATEN FÜR DEN BELAG

1,2 kg halbierte, entkernte Nektarinen
400 g Crème Fraiche
100 ml Milch
25 g Staubzucker
3 Eier
2 EL Speisestärke
1 Vanilleschote

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

400 g Mehl
250 g weiche Butter
180 g Zucker
50 g Speisestärke
5 Eier
4 EL Instant-Espressopulver
4 EL Kaffee Likör
4 TL Backpulver
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

Zirka die Hälfte der halbierten Nektarinen zur Seite legen, die restlichen in 1 - 2 cm große Würfel schneiden. Backrohr auf 200° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Tiefes Backblech mit Backpapier auslegen.

Für den Teig: Espressopulver in 100 ml kochendem Wasser auflösen und danach abkühlen lassen. Zucker, Salz und Butter 5 Minuten schaumig schlagen. Die Eier nach und nach dazugeben und gut unterrühren. Speisestärke, Mehl und Backpulver mischen und sieben, danach abwechselnd mit Espresso und Kaffeelikör kurz in die Eiermischung rühren.

Den Teig auf das Backblech geben und glatt verstreichen, dann gleichmäßig mit den gewürfelten Nektarinen belegen. Den Espressokuchen auf der zweiten Schiene ca. 25 Minuten backen.

Für den Guss: Vanillemark, Eier, Crème Fraiche, Milch, Speisestärke und Staubzucker mit dem Schneebesen glatt rühren.

Kuchen aus dem Rohr nehmen und den Guss gleichmäßig darauf verstreichen. Die Nektarinenhälften auf dem Guss verteilen und den Kuchen weitere 12 - 15 Minuten backen.

Tipp: Kuchen mit Alufolie abdecken, sollte der Teig bzw. der Guss zu dunkel werden.

ZUBEREITUNGSZEIT

Etwa 90 Minuten