

Schnelle Pfirsichtorte

aus: Lucia Baumgärtner, Kuchen und Torten vollwertig; Gräfe und Unzer, 1990

Zutaten: für eine Springform von 26 cm Ø:

4 Eiweiße
125 g weiche Butter
150 g Honig
1 Prise Meersalz
4 Eigelbe
2 Eßl. Zitronensaft
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
2 Teel. Weinsteinbackpulver
250 g Dinkel, fein gemahlen

Für den Belag:

etwa 800 g reife Pfirsiche

Zum Bestreuen:

2 - 3 Eßl. Mandelblättchen oder
Kokosflocken

Für die Form:

Etwas Butter und etwas Mehl zum Bestäuben

Für den Belag zuerst die Pfirsiche blanchieren. Dafür Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Pfirsiche portionsweise hineingeben. Die Früchte nach 2-3 Minuten aus dem Topf nehmen und kurz mit kaltem Wasser abschrecken.

Die Pfirsiche mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden und die Haut abziehen. Die Früchte halbieren und den Stein herauslösen. Die Pfirsichhälften auf ein Sieb legen und abgedeckt beiseite stellen.

Die Springform mit etwas Butter einfetten. Den Backofen auf 175° vorheizen.

Für den Rührteig die Eiweiße sehr steif schlagen und beiseite stellen.

Die Butter, den Honig, das Salz, die Eigelbe, den Zitronensaft und die Zitronenschale in eine Rührschüssel geben und cremig rühren.

Das Backpulver mit dem Dinkelvollkornmehl vermischen und mit einem Rührloßel unter die Schaummasse mengen. Zuletzt den Eischnee vorsichtig unter den Rührteig heben.

Den Teig in die Form einfüllen und glattstreichen.

Die Pfirsichhälften mit der Wölbung nach oben auf den Teig setzen. Die Oberfläche mit den Mandelblättchen oder den Kokosflocken bestreuen.

Die Pfirsichtorte im Backofen (Mitte) in etwa **40 Minuten** goldgelb backen.

Die fertige Torte aus dem Backofen nehmen und noch 5-10 Minuten in der Form abkühlen lassen.

Den Kuchenrand mit einem Messer von der Form lösen und den Springformrand öffnen. Die Pfirsichtorte auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Tip: Diese Torte aus Rührteig schmeckt auch mit anderen Früchten. Je nach Saison eignen sich Pflaumen, Kirschen, Aprikosen und Äpfel besonders gut.

(Doppelte Menge für ein Blech; aber nur 7 Eier. Die Pfirsiche in Scheiben auf das Blech gelegt.)