

## Saftiger Pfirsich-Kuchen mit Pudding aus der runden Ofenhexe von Pampered Chef



Abbildung 1 Kuchenform von Pampered Chef - Saftiger Pudding Pfirsich-Kuchen

### Zutaten:

- 135 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)
- 125 g Zucker
- 3 Eier
- 2 TL Backpulver
- 250 g Mehl Type 405
- 1 Dose Pfirsiche
- 1 Packung Vanille Pudding Pulver

### Zubereitung:

Butter, Zucker und Eier 2 Minuten/Stufe 4 aufschlagen

Backpulver und Mehl hinzugeben und 30 Sekunden/Stufe 3 kurz unterrühren

Teig in die gefettete runde Kuchenform von Pampered Chef geben und glattstreichen.

Die Pfirsiche abtropfen lassen und in kleine Schnitte schneiden und auf den Teig legen.

Den Pudding nach Packungsanleitung kochen und über die Pfirsiche geben (der Pudding muss nicht ganz schnittfest sein, er wird durch das backen im Backofen fest)

Dein Backofen ist auf 190°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 45 Minuten backen.

Sollte der Kuchen oben zu braun werden einfach abdecken und weiterbacken. Jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis – bitte bleibe deswegen beim ersten Mal backen auf Augenkontakt.

Viel Spaß beim nachbacken und guten Appetit.

Martina Ziehl mit Pampered Chef

[www.martinaziehlmitpamperedchef](http://www.martinaziehlmitpamperedchef) [www.ziehl.shop-pamperedchef.de](http://www.ziehl.shop-pamperedchef.de)