

Hier und heute



Schoko-Blech Kuchen mit Pfirsichen

Schokoladenkuchen hat für viele von uns das Zeug zum Lieblingskuchen. Unser Konditormeister Marcel Seeger backt ihn als Blechkuchen und variiert den Klassiker saisonal und raffiniert mit frischen Pfirsichen. So wird er noch saftiger.

Das Rezept

(Menge für ein tiefes Backblech)

Zutaten für den Teig

- 560 g Mehl, Typ 550
- 480 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas Vanillemark frisch aus der Schote
- 90 g Kakaopulver
- 16 g Backpulver
- 480 g Butter, flüssig gemacht
- 240 ml Sahne, flüssig
- 10 Eier (Gr. M)

Zubereitung

Backblech mit Backpapier belegen.

Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Mehl, Zucker und Salz in eine große Schüssel geben und vermischen. Kakaopulver mit Backpulver vermengen und über das Mehl sieben.

In der Mitte eine Mulde formen. So können Sie gut von außen nach innen kneten und das Mehl lässt sich besser untermischen.

Butter, Sahne, Eier und Vanillemark in die Mulde geben und alles zu einem glatten Blechkuchenteig verkneten oder mit der Küchenmaschine verrühren. Den fertigen Teig auf das vorbereitete Backblech geben und gleichmäßig verteilen.

Tipps

- Wenn Sie das Blech vorher einfetten, haftet das Backpapier besser.
- Wer keine Pfirsiche mag, kann auch Nektarinen nehmen.
- Für einen hellen Blechkuchenteig, einfach das Kakaopulver weglassen und durch die entsprechende Mehlmenge ersetzen.
- Zu diesem Kuchen passt prima etwas frisch geschlagene Schlagsahne.
- Für eine besonders erfrischende Variante, den Kuchen gut gekühlt, mit einer Kugel Vanilleeis, etwas Minze und Johannisbeeren garniert, servieren.
- Zu diesem Kuchen passt auch gut ein Vanille-Orangen-Flip! Hierfür 150-180 g Vanilleeis und circa 300 ml Orangensaft (frisch gepresst oder gekaufter aus der Kühltheke mit Fruchtfleisch) in einen Standmixer geben, kurz durchmischen, in ein Glas füllen und nach Belieben mit Orangenscheiben und Minze garniert, servieren.

Zutaten für den Pfirsichbelag

- ca. 2, 2 kg frische Pfirsiche (alternativ aus der Dose)
- 60 g Hagelzucker

Hier und heute

A decorative banner at the top of the page features the title 'Hier und heute' in white, bold, sans-serif font on a dark red background. To the right of the text, there is a photograph of several bright red poppies in bloom, with some in sharp focus and others blurred in the background.

Zubereitung

Pfirsiche säubern, entsteinen und in breite Spalten schneiden. Pfirsichspalten auf dem Teig verteilen, mit der Schale nach oben und leicht hineindrücken. Hagelzucker darüber streuen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 25 bis 30 Minuten backen.

Gegen Ende eine Stäbchenprobe machen und eventuell kurz weiterbacken. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.