



FLUFFIGER PFIRSICH-HEIDELBEERKUCHEN

Zutaten (1 Tortenform)

3-4 Weinbergpfirsiche
100 g Heidelbeeren
5 Eier
70 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
abgeriebene Schale einer halben Zitrone
170 ml Milch
100 g Dinkelvollkornmehl
50 g Dinkelweißmehl
½ Pkg. Backpulver



Zubereitung:

1. Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Tortenform mit etwas Öl bepinseln und mit Mehl bestäuben.
2. Heidelbeeren und Pfirsiche waschen. Pfirsiche halbieren, den Kern entfernen und in Scheiben schneiden.
3. Dinkelvollkornmehl, Dinkelweißmehl und Backpulver in einer Schüssel vermischen.
4. Eier trennen und das Eiklar zu steifem Schnee schlagen.
5. Dotter, Zucker, Vanillezucker und die abgeriebene Schale einer halben Zitrone mit dem Mixer schaumig schlagen.
6. Abwechselnd Milch und Mehlgemisch langsam unter die Eiermasse rühren.
7. Zum Schluss vorsichtig den Schnee mit einer Teigkarte unterheben und den Teig in die Tortenform füllen.
8. Die Pfirsichscheiben und Heidelbeeren darauf verteilen und im Backofen ca. 30 Minuten backen, anschließend den Ofen ausschalten und den Kuchen noch 10 Minuten im Rohr lassen.
9. Der Kuchen kann warm als Dessert oder auch kalt zum Kaffee, mit etwas Staubzucker bestreut, serviert werden.