

## Pfirsich Kuchen mit Streuseln



### Zutaten:

125 g Butter  
2 Eier  
150 g Mehl  
75 g Zucker  
1/4 Teelöffel Backpulver  
3-4 frische Pfirsiche

### Zutaten für die Streusel:

150 g Mehl  
100 g Zucker  
100 g kalte Butter  
1 Tropfen Bittermandelaroma

### Backzeit ca. 45 Minuten bei 175 Grad

Den Rührteig wie gewohnt herstellen. Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Teig darin einfüllen. Die Pfirsiche waschen, entsteinen und in Spalten schneiden. Den Teig dicht mit den Pfirsichspalten belegen.

Aus den Zutaten die Streusel machen und über den Pfirsichen verteilen. Im Ofen ca. 45 Minuten bei 175 Grad backen. Wenn der Kuchen abgekühlt ist, evtl. mit Puderzucker oder gerösteten Mandelblättchen bestäuben und bestreuen.