



Der leckerste Kuchen  
der Welt: Ottolenghi's  
Haselnuss-Himbeer-Pfirsich-  
Kuchen aus dem Kochbuch  
Simple

### Zutaten:

- ➔ 2 TL Sonnenblumenöl
- ➔ 2 große Pfirsiche  
(entsteint und in 1,5cm dicke  
Spalten geschnitten, 340g)  
(oder 340g abgetropfte  
gute Dosenpfirsiche)
- ➔ 200g Himbeeren  
(frisch oder tiefgefroren)
- ➔ 320g Zucker
- ➔ 125g gemahlene Haselnusskerne
- ➔ 200g weiche Butter
- ➔ 4 Eier (verquirlt)
- ➔ 125g Mehl
- ➔ 1 ½ TL Backpulver
- ➔ Salz
- ➔ Frische Sahne und Vanillezucker

Den Backofen auf 170°C (Umluft)  
vorheizen. Eine Springform  
(24cm Durchmesser) mit Backpapier  
auskleiden und ölen.

FrISCHE Pfirsiche und Himbeeren  
mit 20g Zucker vermengen,  
Dosenpfirsiche brauchst du nicht  
zu zuckern.

Den restlichen Zucker (300g) und  
die Butter in der Küchenmaschine  
oder mit dem Handmixer gründlich  
verrühren, bis die Masse glatt ist.  
Nach und nach die verquirlten Eier  
vollständig einarbeiten.

Die Haselnüsse, das Mehl, Backpulver  
und eine Prise Salz dazugeben und  
verrühren, bis ein glatter Teig  
entsteht.

Den Teig in die vorbereitete Form  
gießen, die Früchte kreuz und quer  
darauf verteilen. Den Kuchen im Ofen  
70-80 Minuten backen, bis er auch in  
der Mitte fest ist. Nach 30 Minuten  
mit Alufolie abdecken, damit er nicht  
zu dunkel wird.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen,  
ein wenig abkühlen lassen,  
dann aus der Form lösen.  
Mit Vanillesahne und mit  
Puderzucker bestreut servieren.

Rosa's Tipp nach 100 Mal backen...  
Dieser Kuchen kann nicht misslingen,  
egal, ob du ihn im Ofen vergisst,  
ihn leicht hast verbrennen lassen,  
zu viele Früchte, zu matschige  
Früchte genommen hast, er schmeckt  
immer. Viel Freude beim Backen,  
er wird auch dein Lieblingskuchen.

VOR DEM  
ESSEN  
GIBT'S  
THEATER.