

Pfirsichkuchen mit Marzipan

2 Dosen Pfirsichhälften (je 850 ml)
150 g Pinienkerne
250 g Margarine
200 g brauner Zucker
200 g Marzipanrohmasse
4 Eier
300 g Mehl
1 P. Backpulver

Pfirsiche abgießen, den Saft auffangen. 100 g Pinienkerne fein hacken.

Weiches Fett, Zucker und fein zerbröckeltes Marzipan cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver sieben, mit 6 EL Pfirsichsaft und den gehackten Pinienkernen unterrühren.

Teig auf ein gefettetes Blech streichen. Pfirsichhälften daraufsetzen. Mit 50 g Pinienkernen bestreuen. Bei 175 Grad auf der 2. Schiene von unten 35 - 40 Minuten backen.