

# Kastenkuchen mit Pfirsichen

## Zutaten:

1 Dose Pfirsiche  
125 g Butter  
100 g Zucker  
2 Eier  
1 Spritzer Zitronensaft  
250 g Mehl  
½ Päckchen Backpulver  
5 EL Milch  
Grieß

## Zubereitung:

- Die Pfirsiche in kleine Würfel schneiden.
- Backpulver und Mehl vermischen.
- Butter und Zucker cremig rühren.
- Eier, Milch und Zitronensaft einrühren.
- Mehl - Backpulver - Mischung unterrühren.
- Pfirsichwürfel unterheben.
- Gefettete Kastenform (ca. 1,5 l) mit Grieß ausstreuen.
- Teig einfüllen und glatt streichen.
- Bei 175° C etwa 1 Stunde backen.
- In der Form abkühlen lassen.
- Vor dem Servieren Kuchen mit Puderzucker bestreuen.