

**Kochdauer:**

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

5 Stk. Eier
18 dag Butter
6 dag Staubzucker
7 dag Kristallzucker
18 dag Mehl (glatt)
1 Pkg. Vanillezucker
1 TL Backpulver
10 Stk. Marillen

Mein persönlicher Tipp

Marillenhälften behalten ihre frische Farbe länger, wenn sie die Früchte gleich nach dem Backen dünn mit Tortengelee überziehen.:

Friederike Schmitl

Referentin für Ernährung in Eisenstadt

Quellen:

- Friederike Schmitl: *Privatrezept*

Marillenkuchen klassisch

Zubereitung

- Eiklar vom Eigelb trennen.
- Eiklar mit Kristallzucker und einer Prise Salz zu festem Schnee schlagen.
- Zimmerwarme Butter mit den Eidottern und dem Zucker zu einer flaumigen Masse rühren.
- Mehl mit Backpulver versieben und mit der Eischneemasse vorsichtig in den Abtrieb einmehlieren.
- Masse auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes kleines Backblech oder in eine Kuchenform geben.
- Die Marillenhälften mit der Hautseite nach unten auf den Teig setzen und den Kuchen im vorgeheizten Backrohr bei ca. 150 Grad 30 min goldgelb backen.

Zusatzinfo: Für ein genormtes Backrohrblech berechnen Sie das Rezept mit 8 Eiern.

