



#### 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

## Marillenkuchen klassisch



Foto: Friederike Schmitl - Nicht zur freien Verwendung

#### 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.

#### Quellen:



Friederike Schmitl: *Privatrezept*

