



**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 flauschigen 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*



Eine Initiative des  
**AGRAR.PROJEKT.VEREIN**

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

■ Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschafts- und  
Ressort für die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete

