

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 Schmitt

Referentin für Ernährung in Eisenstadt

Marillenkuchen klassisch



Foto: Friederike Schmitt - 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 Schmitt: *Privatrezept*

