



Marillenkuchen

Zutaten:

400 g Marillen
 2 Stk Eier
 100 g Butter
 200 g Staubzucker
 1 Pkg Vanillezucker
 250 g Topfen
 1 Pkg Backpulver
 400 g Mehl
 1/4 l Milch
 1 Prise Salz
 30 g Mandelblättchen

Zubereitung

Marillen entkernen und halbieren. Das Backrohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und eine Tortenform oder ein Backblech mit Backpapier auslegen. Eier trennen. In einer Schüssel die Butter, Zucker, Vanillezucker und Dotter cremig gerührt. Topfen hinzufügen und einrühren. Backpulver und Mehl mischen. Abwechselnd eile der Milch und des Mehls daruntermengen. Eiklar und Salz zu festem Schnee schlagen, und vorsichtig unterheben. Teig in die Tortenform / aufs Backblech füllen und glatt streichen und dicht mit den Marillen belegen. Im Backrohr etwa 40 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Staubzucker und Mandelblättchen garnieren.



Desserts

