

Schneller Marillenkuchen

Zutaten

| | |
|----------|------------------------------|
| 6 | Eiklar |
| 6 | Eidotter |
| 200 g | Butter |
| 80 g | Kristallzucker |
| 100 g | Staubzucker |
| 200 g | Mehl |
| 1 Pkg. | Vanillezucker |
| 1 Pkg. | Backpulver |
| 1-1,5 kg | Marillen |
| 50 g | Marillenmarmelade (optional) |



Zubereitung

1. Weiche Butter mit Vanillezucker und Staubzucker schaumig schlagen.
2. Die Eidotter nach und nach dazugeben, bis eine schaumige Dotter/Buttermassen entsteht.
3. Danach Mehl mit Backpulver sieben und langsam in die Dotter/Buttermasse unterheben.
4. Eiklar mit Kristallzucker zu einem festen Schnee schlagen und ebenfalls vorsichtig unterheben.
5. Die Masse auf ein Backbleck mit Backpapier geben und gleichmäßig verteilen.
6. Marillen waschen, entkernen und halbieren und mit der runden Seite auf die Masse legen.
7. Im vorgeheizten Backrohr bei 170°C ca. 40min lang backen.

Unser Tipp: Den Marillenkuchen auskühlen lassen und mit lauwarmer Marillenmarmelade bestreichen.