

Marillenkuchen

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Sommer Für: 1 Blech



Verfasst von: Rosemarie Haider

Zutaten

5	Eier
200 G	Butter
200	Zucker
	Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone
	Vanillezucker
1 SCHUSS	Eierlikör
200 G	Dinkelmehl
1 PKG	Vanillepuddingpulver
100 G	geriebene Mandeln
1 TL	Backpulver

Zubereitung

1. Aus Butter, Zucker und Aromaten einen schaumigen Abtrieb rühren.
2. Nach und nach die Eier dazugeben und die Masse mit Eierlikör verfeinern.
3. Mehl, Mandeln, Puddingpulver und Backpulver mischen und vorsichtig in den Abtrieb heben.
4. Die Masse in eine gefettete Rein oder auf ein Backblech streichen.
5. Mit Marillenhälften belegen und mit Mandelblätter bestreuen.
6. Den Marillenkuchen bei 180 Grad ca. 30 Minuten goldgelb backen (Nadelprobe).