

Tici Kaspar

SAFTIGER MARILLENKUCHEN

Dieses Familienrezept wurde mir von meinem Opa beigebracht. Es ist eine Gleichschwermasse mit herrlichem Zitronenaroma. Ein einfaches und köstliches Kuchenrezept!

Für 1 Blech benötigst Du:

- 6 Bio-Freilandeier
- 300 g Butter
- 300 g Feinkristallzucker
- 300 g Weizenmehl
- 1 Bio-Zitrone
- Prise Salz
- 700 g Bio-Marillen

Zubereitung:

- Für den Gleichschwer-Kuchen weiche Butter in eine Rührschüssel geben, Zucker und Salz hinzufügen und schaumig schlagen bis eine helle Masse entsteht.
- Zitronenschale, Zitronensaft und Eier beifügen.
- Mehl vorsichtig nach und nach in den Teig sieben.
- Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
- Das Backblech mit Backpapier auskleiden und die Masse gleichmäßig darauf verteilen.
- Die halbierten oder geviertelten Marillen damit belegen und im Ofen auf mittlerer Schiene für etwa 35 Minuten goldbraun backen.
- Mithilfe eines Holzstäbchens die Teigprobe machen. Klebt noch Teig an dem Stäbchen, dann für weitere 5-10 Minuten backen.
- Kuchen aus dem Ofen nehmen und bestenfalls noch lauwarm mit Staubzucker genießen.

TIPP: 2 Stück Zitronen verwenden und das Rezept wird zu einem herrlichen Zitronenkuchen verwandelt. Ich backe ihn gerne dann in einer Kastenform.