

Tici Kaspar

SAFTIGER MARILLEN-RIBISEL BLECHKUCHEN

Zutaten für 1 Kuchen:

- 6 Bio-Freilandeier
- 300 g Butter, zimmertemperiert
- 300 g Backzucker
- 300 g Weizenmehl
- 1 Prise Backpulver
- 1 Bio-Zitrone
- Prise Salz
- 800 g Bio-Marillen, halbiert
- 250 g Ribisel

Außerdem

- Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

- Für die Gleichschwer-Kuchen-Masse weiche Butter in eine Rührschüssel geben, eine Prise Salz hinzufügen und schaumig schlagen bis eine helle Masse entsteht.
- Eier trennen und Eigelb nach und nach in die aufgeschlagene Butter unterrühren, ebenfalls Zitronenschale und Zitronensaft beimengen.
- Eiklar aufschlagen und Zucker nach und nach unterrühren bis sich eine cremig feste Konsistenz ergibt.
- Das Mehl mit Backpulver vermengen und durch ein Sieb abwechselnd mit dem Eischnee 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.
- Mit Marillen belegen und Ribiseln bestreuen. Im Ofen auf mittlerer Schiene für etwa 30 - 35 Minuten goldbraun backen.
- Kuchen lauwarm mit etwas Staubzucker und einer Kugel Vanilleeis genießen.

TIPP! Mithilfe eines Holzstäbchens die Teigprobe machen. Klebt noch Teig an dem Stäbchen, dann für weitere Minuten backen.

Zubereitungszeit: 20 plus 30 Minuten Backzeit

Schwierigkeitsgrad: leicht