

Tici Kaspar

SAFTIGER MARILLENKUCHEN

Dieses Familienrezept hat mir mein 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 Backzucker
- 300 g Weizenmehl
- 1 Bio-Zitrone
- Prise Salz
- 700 g Bio-Marillen
- 1 Prise Backpulver

Zubereitung:

- Für den Gleichschwer-Kuchen weiche Butter in eine Rührschüssel geben, Prise Salz hinzufügen und schaumig schlagen bis eine helle Masse entsteht.
- Eier trennen und Eigelb 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 (mit einem 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.
- Die halbierten oder geviertelten Marillen damit belegen und im Ofen auf mittlerer Schiene für etwa 30-35 Minuten goldbraun backen.
- Mithilfe eines Holzstäbchens die Teigprobe machen. Klebt noch Teig an dem Stäbchen, dann für weitere 5 Minuten backen.
- Kuchen aus dem Ofen nehmen und bestenfalls noch lauwarm mit Staubzucker genießen.