Blechkuchen mit Marillen

Kaum ist er fertig gebacken, ist der leckere Blechkuchen mit Marillen schon wieder aufgegessen. Ein schönes Rezept, mit dem das Backen Spaß macht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

1 kg	Marillen
310 g	Butter
320 g	Staubzucker
1 EL	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 Stk.	Zitronenschale (gerieben)
5 Stk.	Eier
300 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver

Zubereitung

1. Ein echter Klassiker in Österreichs Küche ist der **Blechkuchen mit Marillen**. Backofen auf der Heißluftstufe auf circa 160 Grad einstellen. Marillen waschen, trocknen, schälen, halbieren und entsteinen.

2. Zimmerwarme Butter, Zucker, Salz, Zitronenschale und Vanillezucker in eine Schüssel geben und dort schaumig schlagen. Portionsweise die Eier unterrühren. Backpulver in Mehl sieben und ebenso zur Mischung geben. Es entsteht ein gleichmäßiger und vor allen Dingen klumpenfreier Teig.

3. Backpapier auf ein Backblech legen. 2 Zentimeter dick den Teig aufgießen. Marillenhälften dicht auf dem Teig platzieren, mit der gewölbten Seite nach unten. Nur ganz leicht andrücken. Für 35 bis 40 Minuten im Rohr backen.

4. Vor dem Servieren abkühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Ein optisch perfektes Ergebnis gelingt, wenn die Marillen vorab in Mehl gewälzt werden, dann sinken diese nicht in den Teig. Dem Blechkuchen mit Marillen mit Schlagobers oder Vanillesauce genießen.