Österreichischer Marillenkuchen

Der österreichische Marillenkuchen versüßt jede Kaffeetafel und ist mit diesem Rezept im Nu gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

750 g	Marillen
250 g	Butter
250 g	Staubzucker
250 g	Mehl
1 EL	Vanillezucker
6 Stk.	Eier
1 Schuss	Rum
1 Stk.	Zitronenschale (abgeriebene)
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Der **österreichische Marillenkuchen** ist in der Zubereitung unkompliziert und überzeugt auch wählerische Geschmäcker. Zunächst den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Backblech einfetten oder mit Backpapier auslegen.

2. Die Marillen waschen und trocknen, danach halbieren und die Steine entfernen. Die Eier trennen. Weiche Butter mit Vanillezucker und Staubzucker schaumig aufschlagen. Die Eigelbe langsam mit einrühren.

3. Zitronenschale und Rum zufügen und ebenfalls unterrühren. Etwas Salz zum Eiweiß geben und das Ganze zu steifem Schnee schlagen. Mehl und Eischnee abwechselnd unter die Dottermasse heben.

4. Den Teig auf das Blech streichen. Die halbierten Marillen mit der Schnittfläche nach oben auf

den Teig legen, aber nicht festdrücken. Rund 30 bis 35 Minuten lang fertig backen lassen.

Unsere Empfehlung
rechteckiges Backblech ausziehbar
mit Antihaftbeschichtung hier bestellen

Tipp

Den österreichischen Marillenkuchen kurz vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen. Nach Belieben geschlagenes Obers dazu servieren.