Fluffiger Marillenkuchen

Der fluffige Marillenkuchen ist perfekt für eine sommerliche Nachmittagsjause. Ein köstliches Blechkuchen Rezept mit dem süßen Obst.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

Für den Teig

5 Stk.	Eiweiße
50 g	Zucker
200 g	Butter (weiche)
200 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
5 Stk.	Eigelbe
1 EL	Öl
200 g	Sauerrahm
380 g	Mehl
2 EL	Vanillepuddingpulver (gestrichene)
1 Packung	Backpulver
1 kg	Marillen

Für die Dekoration

Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den **fluffigen Marillenkuchen** ein tiefes Backblech (ca.30x35cm) mit Backpapier auslegen und später dann den Ofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Marillen eventuell putzen, waschen, halbieren und entkernen.

3. Danach die Eiweiße steif schlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen.

4. Nun die Butter, mit dem Staubzucker und dem Vanillezucker cremig schlagen.

5. Jetzt die Eigelbe, das Öl und den Sauerrahm nach und nach unterrühren.

6. Als nächstes das Mehl, das Vanillepuddingpulver und das Backpulver vermengen und gesiebt unterheben.

7. Letztendlich die Eiweiß-Masse portionsweise unter den Teig heben.

8. Dann den Teig auf das Backblech geben und glatt streichen.

9. Zum Schluss die Marillen mit der Schnittkante nach oben gleichmäßig auf dem Teig verteilen und leicht andrücken. Der Kuchen sollte nun ca. 20-25 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe machen). Vor dem Servieren noch mit etwas Staubzucker bestäuben.

Unsere Empfehlung
Backform 30 x 35 cm
aus Edelstahl

hier bestellen

Tipp

Zu dem fluffigen Marillenkuchen schmeckt hervorragend ein zusätzlicher Klecks Schlagobers.