

# Glutenfreier Marillenkuchen

Mit diesem Rezept kann man den glutenfreien Marillenkuchen ganz einfach selbst backen. Ein köstlicher Obstkuchen für die ganze Familie.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



## Zutaten

|           |                                         |
|-----------|-----------------------------------------|
| 4 Stk.    | <a href="#">Eier</a>                    |
| 160 g     | <a href="#">Zucker</a>                  |
| 1 Packung | <a href="#">Vanillezucker</a>           |
| 150 g     | <a href="#">Butter</a> (weiche)         |
| 50 g      | Rohmarzipan (Marzipanrohmasse)          |
| 30 g      | gemahlene Mandeln                       |
| 175 g     | glutenfreies Mehl                       |
| 4 EL      | <a href="#">Naturjoghurt</a>            |
| 500 g     | <a href="#">Marillen</a>                |
|           | Staubzucker                             |
| 1 Stk.    | <a href="#">Backform</a> (ca. 28x18 cm) |

## Zubereitung

1. Für den **glutenfreien Marillenkuchen** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Backform mit Butter einfetten und glutenfreiem Mehl bestäuben.
2. Die Marillen waschen, halbieren und den Kern entfernen. Die Eier aufschlagen und das Eiweiß vom Eigelb trennen.
3. Das Eiweiß mit etwas Zucker steif schlagen. Jetzt die weiche Butter mit restlichem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, nach und nach die Eigelbe zugeben und verrühren. Das Marzipan in kleine Stück schneiden und bis zum Auflösen unter die Masse rühren. Jetzt die gemahlenden Mandeln und das glutenfreie Mehl zugeben und verrühren. Zuletzt den Joghurt

hinzufügen und vermengen und den Eischnee vorsichtig unterheben.

4. Die Masse in die Backform füllen, glattstreichen und mit den Marillen belegen, leicht andrücken.
5. Im Backofen zirka 40 Minuten goldgelb backen. Nach dem Auskühlen je nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

### Unsere Empfehlung

 [hier bestellen](#)



### Tipp

Den glutenfreien Marillenkuchen vor dem Backen noch zusätzlich mit Mandelblättchen bestreuen.