

# Marillen-Blechkuchen

Ein wunderbar saftiger Marillen-Blechkuchen mit lockerem Teig. Das tolle Rezept kann man auch mit anderen Früchten zubereiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Ruhezeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

|           |                               |
|-----------|-------------------------------|
| 6 Stk.    | <a href="#">Eier</a>          |
| 300 g     | Staubzucker                   |
| 1 Prise   | <a href="#">Salz</a>          |
| 1 Packung | <a href="#">Vanillezucker</a> |
| 1 Stk.    | Zitrone                       |
| 1 Prise   | Zimt                          |
| 170 ml    | Öl (mit Buttergeschmack)      |
| 280 g     | Mehl                          |
| 1 Packung | Backpulver                    |
| 2 EL      | <a href="#">Rum</a>           |

## Für den Belag

|         |                                   |
|---------|-----------------------------------|
| 16 Stk. | <a href="#">Marillen</a>          |
| 60 g    | <a href="#">Marillenmarmelade</a> |

## Zubereitung

1. Für den **Marillen-Blechkuchen** zuerst den Ofen auf 160 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen. Anschließend ein Backblech mit Öl einstreichen und Mehl aufstäuben. Die Marillen vorsichtig waschen und trockentupfen, dann halbieren und entkernen.
2. Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben, mit einem Viertel des Staubzuckers mischen. In eine zweite Schüssel die Eier geben. Zitronenschalen, Vanillezucker, Zimt, Salz

und restlichen Staubzucker zufügen. Gründlich schaumig verrühren, nicht weniger als 10 Minuten schlagen. Sodann langsam das Öl zugießen und weiter rühren. Zuletzt das Mehl-Zucker-Gemisch vorsichtig unterheben und den Rum einrühren.

3. Den Teig auf das Blech geben und verstreichen. Die Marillen mit der Schnittfläche nach oben auf dem Teig verteilen.
4. Etwa 35 Minuten lang auf der unteren Schiene backen lassen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Anschließend die Marmelade in einen Topf geben und langsam zum Kochen bringen. Den kalten Kuchen damit bepinseln.

## **Tipp**

Den Marillen-Blechkuchen vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen. Dazu schmeckt auch geschlagener Schlagobers.