

Marillenfleck

Der feine Marillenfleck ist ein saftiger Blechkuchen mit frischen, süßen Marillen. Dieser Sommerkuchen gelingt einfach und ist das ideale Rezept zur Marillensaison.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

450 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
400 g	Feinkristallzucker
1 Packung	Bourbon Vanillezucker
6 Stk.	Eier
450 g	Weizenmehl
1 Stk.	Bio-Zitrone
16 Stk.	Marillen (ca. je nach Größe)
	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für den österreichischen **Marillenfleck** vom Backblech den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein [Backblech](#) mit Backpapier auslegen. Die zimmerwarme, weiche Butter zusammen mit Zucker, Vanillezucker und dem fein abgeriebenen Zitronenabrieb mehrere Minuten cremig aufschlagen. Die Eier einzeln hinzufügen und nach jeder Zugabe gründlich unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Das Weizenmehl und Backpulver vermischen und portionsweise unter die Masse rühren, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.
2. Die Marillen gründlich waschen, halbieren und entsteinen.
3. Den Teig gleichmäßig auf dem vorbereiteten Backblech verstreichen. Die Marillen-Hälften mit der Schnittfläche nach oben dicht auf dem Teig verteilen. Dabei die Früchte nicht in den Teig drücken, da sie während des Backens von selbst leicht einsinken.

4. Den Marillenleck im vorgeheizten Backofen etwa 45 Minuten goldbraun backen. Mit der [Stäbchenprobe](#) überprüfen, ob der Kuchen vollständig durchgebacken ist. Den Kuchen etwas abkühlen lassen, nach Belieben mit Staubzucker bestäuben und servieren.

Tipp

Der Marillenleck vom Backblech schmeckt frisch gebacken besonders köstlich. Serviere ihn mit einer Portion Schlagobers, einer Kugel Vanilleeis oder genieße ihn einfach pur zu einer Tasse Kaffee oder Tee.