Marillenkuchen mit Baiserhaube

Der Marillenkuchen mit Baiserhaube schmeckt fruchtig, süß und leicht. Ein vorzügliches Kuchen-Rezept mit Schneehaube für alle Tage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h

Zutaten

Für die Form

Nach Belieben	Fett (zum Ausfetten)
Nach Belieben	Brösel (zum Ausstreuen)

Für den Teig

100 g	Butter (weich)
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Packung	Vanillezucker
3 Stk.	Eigelbe
200 g	Mehl
1 TL	Backpulver
6 EL	Milch

Für den Belag

1 Dose	Marillen (480g ATG)
1 Packung	Vanillepuddingpulver
1 EL	Zucker

Für das Baiser

3 Stk.	Eiweiße
150 g	Zucker

Zum Bestreuen

25 g	Mandelblättchen

Zubereitung

1. Für den **Marillenkuchen mit Baiserhaube** den Boden einer ca. 26 cm Springform mit Backpapier auslegen, den Ring ausfetten und mit Bröseln ausstreuen. Den Ofen zeitig auf ca. 190 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Marillen über einem Sieb abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen.

3. Nun die Eigelbe mit der Butter, dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz cremig rühren.

4. Danach das Mehl und das Backpulver durch ein Sieb hinzufügen.

5. Jetzt die Milch ebenfalls hinzufügen und alles nur so lange verrühren, bis man einen glatten Teig hat. Diesen anschließend in die Form geben und am besten mit bemehlten Händen verteilen und flach drücken.

6. Dann die Marillen mit der Schnittkante nach unten auf dem Teig auslegen.

7. Nun den aufgefangen Saft von den Marillen mit Wasser ausgießen, bis man ca. 500 ml Flüssigkeit hat.

8. Davon nun ein paar Esslöffel abnehmen und mit dem Vanillepuddingpulver und dem Zucker zu einer glatten Sauce verrühren.

9. Die restliche Flüssigkeit in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen.

10. Dann den Topf vom Herd nehmen, die angerührte Vanillesauce einrühren, den Topf wieder auf die heiße Herdplatte ziehen und die Masse unter Rühren ca. 1 Minute köcheln lassen.

11. Jetzt den Pudding in die Form über den Marillen verteilen und glatt streichen. Der Kuchen sollte nun im Ofen vorerst ca. 30-35 Minuten backen.

12. Kurz vor Ende der Backzeit die Eiweiße steif schlagen und dann den Zucker langsam und nach und nach einrieseln lassen. Der Baiser-Schaum ist fertig, wenn die Masse glänzt und Spitzen zieht.

13. Nun den Kuchen aus dem Ofen holen und das Baiser mit ca. 1 cm Abstand zum Rand aufstreichen.

14. Danach die Mandelblättchen auf dem Baiser verteilen und anschließend weitere ca. 25 Minuten backen. Wenn das Baiser zu dunkel wird, sollte man die Oberfläche mit etwas Alufolie abdecken. Letztendlich den Kuchen kurz abkühlen lassen, dann aus der Form holen und bis zum Verzehr auskühlen lassen.

Tipp

Der Marillenkuchen mit Baiserhaube schmeckt anstatt mit Marillen auch mit Pfirsichen.