Marillenkuchen mit Mandeln

Das Rezept für den Marillenkuchen mit Mandeln ist eine vorzügliche Mehlspeise zur Marillenzeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

400 g	Marillen
100 g	Zucker
100 g	Butter (zimmerwarm)
2 Stk.	Eier
180 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
40 g	geriebene Mandeln
1 Prise	Salz
50 g	Mandelblättchen
1 EL	Zucker
1 Stk.	Backform (27 cm)

Zubereitung

1. Für den **Marillenkuchen mit Mandeln** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine 26 cm Backform mit Butter einfetten.Die Marillen waschen, halbieren und den Kern entfernen.

2. Die zimmerwarme Butter und Zucker in eine Rührschüssel geben und schaumig rühren. Die Eier zugeben und verrühren. Das Mehl mit geriebenen Mandeln, Backpulver und Salz versieben. Zur Masse geben und gut verrühren.

3. Jetzt die fertige Masse in eine Backform (Tarteform ca. 27 cm) füllen. Die halbierten Marillen darauf verteilen und leicht andrücken. Mit dem Zucker bestreuen und großzügig mit den Mandelblättchen bedecken.

4. Im vorgeheizten Ofen 45 Minuten goldgelb backen. Vom Ofen nehmen, auskühlen lassen und nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Unsere Empfehlung
Backform, Quicheform

aus Porzellan, ca. 27 cm **hier bestellen**



Tipp