

# Marillenkuchen mit Topfen

Mit dem Rezept für den Marillenkuchen mit Topfen zauberst du einen fruchtig, flaumigen Blechkuchen auf den Tisch. Deine Naschkatzen werden diese Mehlspeise lieben.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
100 g	<a href="#">Butter</a> (weich)
200 g	Staubzucker
1 Packung	Backpulver
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
350 g	Mehl
250 g	<a href="#">Topfen</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
250 ml	Milch
1 kg	<a href="#">Marillen</a>
	Staubzucker, zum Garnieren

## Zubereitung

1. Um den **Marillenkuchen mit Topfen** zuzubereiten die Marillen waschen, den Kern entfernen und halbieren. Den Backofen auf 180°C vorheizen und eine tiefes Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Eier trennen, die Eidotter in eine Rührschüssel geben und mit weicher Butter, Staubzucker und Vanillezucker cremig rühren. Topfen hinzugeben und unterrühren.
3. Das Mehl und Backpulver versieben und abwechselnd Milch und die Mehlmischung untermengen.
4. Das Eiklar etwas salzen und zu festem Eischnee schlagen, unter die Teig Masse heben.

5. Den Teig auf das Backblech verstreichen und die Marillen Hälften darauf verteilen. Im Backofen zirka 40 Minuten backen. Nach dem Auskühlen mit Staubzucker bestäuben.

## **Tipp**

Der Kuchen schmeckt mit einen Klecks Schlagobers besonders köstlich.