

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.	Eier
100 g	Butter (weich)
200 g	Staubzucker
1 Packung	Backpulver
1 Packung	Vanillezucker
350 g	Mehl
250 g	Topfen
1 Prise	Salz
250 ml	Milch
1 kg	Marillen
	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.