

Marillenkuchen

Mit diesem einfachen Rezept gelingt ein wunderbar lockerer Marillenkuchen, der sich ebenso mit anderen Früchten zubereiten lässt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

1.5 kg	Marillen
250 g	Butter
4 Stk.	Eier
240 g	Zucker
500 g	Mehl
1 Packung	Vanillezucker
1 Packung	Backpulver
120 ml	Milch

Zubereitung

1. Am Beginn der Zubereitung für den **Marillenkuchen** das Backrohr auf 175°C vorheizen.
2. Das Mehl mit dem Backpulver in ein Gefäß sieben. Danach die Butter in einer Backschüssel mit dem Mixer schaumig rühren. Anschließend Zucker, Eier und Vanillezucker beifügen. Das Mehlgemisch und die Milch abwechselnd unterheben und alles zu einem glatten Rührteig verarbeiten.
3. Anschließend den Teig auf ein Backblech mit Backpapier gleichmäßig aufstreichen. Danach die entkernten Marillen Hälften mit der offenen Seite nach oben auf den Teig geben und leicht andrücken.
4. Am Ende den Marillenkuchen ins vorgeheizte Backrohr für etwa 45 Minuten bei 175°C backen.

Tipp

Vor dem Servieren den Marillenkuchen mit Staubzucker bestreuen.