# Österreichischer Marillenkuchen

Der österreichische Marillenkuchen versüßt jede Kaffeetafel und ist mit diesem Rezept im Nu gebacken.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 750 g | Marillen |
| 250 g | Butter |
| 250 g | Staubzucker |
| 250 g | Mehl |
| 1 EL | Vanillezucker |
| 6 Stk. | Eier |
| 1 Schuss | Rum |
| 1 Stk. | Zitronenschale (abgeriebene) |
| 1 Prise | Salz |

## Zubereitung

1. Der **österreichische Marillenkuchen** ist in der Zubereitung unkompliziert und überzeugt auch wählerische Geschmäcker. Zunächst den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Backblech einfetten oder mit Backpapier auslegen.

2. Die Marillen waschen und trocknen, danach halbieren und die Steine entfernen. Die Eier trennen. Weiche Butter mit Vanillezucker und Staubzucker schaumig aufschlagen. Die Eigelbe langsam mit einrühren.

3. Zitronenschale und Rum zufügen und ebenfalls unterrühren. Etwas Salz zum Eiweiß geben und das Ganze zu steifem Schnee schlagen. Mehl und Eischnee abwechselnd unter die Dottermasse heben.

4. Den Teig auf das Blech streichen. Die halbierten Marillen mit der Schnittfläche nach oben auf

den Teig legen, aber nicht festdrücken. Rund 30 bis 35 Minuten lang fertig backen lassen.

**Unsere Empfehlung**
rechteckiges Backblech ausziehbar
mit Antihaftbeschichtung hier bestellen



## Tipp

Den österreichischen Marillenkuchen kurz vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen. Nach Belieben geschlagenes Obers dazu servieren.