



Rezept für Marillenkuchen



Für 6 Personen

Zubereitungszeit: 40 min

1 Backblech

Zutaten:

- 210 g RIEPER Weichweizenmehl Type 00 gelb oder RIEPER Tortenmehl
- 150 g Butter
- 180 g Zucker
- 5 Eier
- 1 Messerspitze Backpulver
- 1200 g Marillen

Zubereitung:

Ein Backblech einfetten und mit Mehl bestauben oder mit Backpapier belegen.
Die Marillen waschen, trocknen und je nach Größe vierteln oder achteln.
Butter, Zucker, 3 Eidotter und 2 ganze Eier schaumig rühren.
3 Eiklar zu steifem Schnee schlagen.

Das gesiebte Mehl mit dem Eischnee locker unter den Teig heben.
Den Teig auf das Blech streichen und eng mit den Marillen belegen.
Das Blech auf der mittleren Schiene in das nicht vorgeheizte Rohr einschieben.

Backzeit:

Bei Ober- und Unterhitze ca. 25 Min. bei 210°C.
Im Umluftofen müssen Temperatur und Backzeit angepasst werden.