

Marillenkuchen

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Sommer

1 Blech



Zutaten

5	Eier
280 G	Staubzucker
400 G	Mehl (glatt)
250 ML	Schlagobers
1 PKG	Vanillezucker
1 SCHUSS	Zitronensaft
0,5 PKG	Backpulver

Zubereitung

1. Die ganzen Eier mit dem Staubzucker, Vanillezucker, Zitronensaft sehr schaumig aufschlagen bis sich das Volumen verdoppelt.
2. Danach den Schlagobers unter ständigem Rühren langsam hinzufügen.
3. Zum Schluss noch das Mehl/Backpulver Gemisch mit dem Schneebesen vorsichtig unterheben.
4. Die Masse auf das Backblech streichen mit dem Marillen belegen mit Zimtzucker bestreuen und bei 170 Grad Heißluft 25 min backen.