

MAMAS MARILLENKUCHEN

★★★★★ 4.9 bei 13 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Zuerst die Eier trennen und aus dem Eiklar einen steifen Schnee schlagen. Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker und den Eidottern sehr schaumig rühren.
- 2 Anschließend die Milch und das mit dem Backpulver vermischte Mehl dazugeben und vorsichtig verrühren. Am Schluss noch das steif geschlagene Eiklar vorsichtig unterheben und die Masse auf einem Backblech (ich hab zusätzlich einen Backrahmen (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/backrahmen-variabel/>) verwendet, damit ich schöne Ränder erhalten) verteilen.



- 3 Nun den Teig noch mit den halbierten Marillen belegen und bei 180 Grad Heissluft ca. 40 Minuten backen.



Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH

TEIG

- 220 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 4 Stk. Eier
- 440 g Weizenmehl 700
- 1 Pkg. Backpulver
- 250 g Milch
- 20 Stk. Marillen (halbiert und entkernt)