

# MARILLENKUCHEN MIT MANDELN

★★★★☆ 4.6 bei 48 Bewertungen



## Zubereitung

- 1 Für den Rührteig (>[Rührteig 1x1](#) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) die Eier trennen und das Eiklar gleich zu einem steifen Schnee schlagen. Die Butter mit dem Zucker und den Dottern schaumig rühren. Das Mehl, Backpulver, geriebene Mandeln und Naturjoghurt dazugeben und nochmals gut durchrühren. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.
- 2 Die Masse gleichmäßig auf ein Backblech oder in den Backrahmen streichen und mit den halbierten Marillen belegen. Gestiftelte Mandeln darüberstreuen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 40 Minuten backen.



Ich verwende zum Backen von Blechkuchen sehr gerne einen Backrahmen. Dadurch entfallen die oftmals nicht so schönen „Randstücke“ und der Kuchen wird meist etwas höher als auf einem großen Backblech. Ihr könnt den Backrahmen auch über meinen Shop bestellen

->> [hier geht's direkt zum Backrahmen](#)



## Zutaten

**1 BACKBLECH ODER  
BACKRAHMEN CA. 30 X 35 CM**

### TEIG

- 4 Eier
- 200 g zimmerwarme Butter
- 180 g Zucker
- 300 g Weizenmehl 700
- 100 g geriebene Mandeln
- 300 g Naturjoghurt
- 10 g Backpulver
- 20 Stk. Marillen (je nach Größe) halbiert gehobelte Mandeln zum Bestreuen