MARILLENKUCHEN MIT MANDELN

4.8 bei 71 Bewertungen

1 h | Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 40 min

Zubereitung

1. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (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.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

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