

MARILLENKUCHEN MIT MANDELN



★★★★☆ 4.7 bei 15 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Die Eier trennen und aus dem Eiklar einen steifen Schnee schlagen.
- 2 Die zimmerwarme, weiche Butter mit dem Zucker und dem Eidotter schaumig rühren.
- 3 Das Mehl, Backpulver, geriebene Mandeln und Naturjoghurt dazugeben und nochmals gut durchrühren.
- 4 Am Schluss noch den Eischnee unterheben und die Masse gleichmäßig auf ein Backblech streichen.
- 5 Jetzt mit den halbierten Marillen belegen, je nach Wunsch gestiftete Mandeln darüberstiegen und bei 170 Grad ca. 40 min 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 wenn man das ganze Backblech mit dem Teig bestreichen würden. 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 Stk. Eier
- 200 g 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 gestiftete Mandeln zum Bestreuen