MARILLENTORTE

★★★★ 4.8 bei 70 Bewertungen













Zubereitung

Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sand masse/)) die Eier trennen und das Eiklar gleich zu einem steifen Schnee schlagen. Die Butter mit dem Zucker und den Dottern schaumig rühren. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl und die Milch dazugeben und nochmals gut durchrühren. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.





Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM Ø 24 CM

TEIG

4 Eier

110 g zimmerwarme Butter

220 g Zucker

220 g Weizenmehl 700

8 g Backpulver

130 g Milch

Marillen, halbiert und

, entkernt