

MARILLENTORTE

★★★★★ 5 bei 19 Bewertungen



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

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM Ø24 CM

TEIG

- 110 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 3 Stk. Eier
- 220 g Weizenmehl 700
- 8 g Backpulver
- 130 g Milch
- 10 Stk. Marillen (halbiert und entkernt)