MARILLENTORTE

4.8 bei 82 Bewertungen

1 h | Rührteig | Heißluft | 175 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 mit dem Backpulver vermischte Mehl und die Milch dazugeben und nochmals gut durchrühren. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.

2. Die Masse in die Tortenform füllen, mit den halbierten Marillen belegen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 40 Minuten backen.

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
10	Marillen, halbiert und entkernt