

Marillenkuchen

Aprikosenkuchen



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:

200 g Butter (weich)

200 g Zucker

200 g Vollkornweizenmehl oder Universalmehl

1 Pk. Vanillezucker (nehme selbstgemachten, ca 1 EL)

4 Stück Eier

1 Teelöffel Natron

1 Stück Bio-Zitrone (Schale und Saft)

1 Prise Salz

ca. 24 Stück Marillen (war ein Plastikkörbchen bei mir)

Zubereitung:

Da es eine spontane Aktion war, habe ich die kalte Butter in kleine Stücke geschnitten und mit ca. 30 Grad in der CC erwärmt und mit dem (oh Wunder) K-Haken schaumig gerührt.

Trockene Zutaten vermischen und beiseite stellen.

Zucker und Vanillezucker zur Butter geben.

Nachdem es schaumig gerührt ist, wird 1 Ei nach dem anderen dazu gegeben und immer gut verrührt, bevor das nächste dazu kommt. Wenn es keine homogene Masse beim Einrühren der Eier gibt, einfach 1 Löffel von dem Mehl/Salz/Natrongemisch dazu geben.

Den Zitronenabrieb und Saft dazu geben. Meine Zitrone war gross, daher habe ich nur Saft einer 1/2 genommen. Mehl unterheben.

Wenn die Marillen nicht sehr süß sind, kann man die Zuckermenge etwas erhöhen (für mich hätte es einen Tick süßer sein können).

Die Masse auf ein Blech oder bei mir Backwanne streichen und mit entkernten Marillen belegen ohne sie in den Teig zu drücken.

Bei 180 Grad Umluft ca 25min backen.

Wir haben gerne etwas mehr Teig deshalb habe ich die Masse ca. 2cm dick aufgestrichen und mit einem Tortenrand ca. 5cm vor dem Blechende getrennt. Die Backwanne ist etwas kleiner als ein Einschubblech.

Noch warm mit Staubzucker bestreuen und genießen.

