



Saftiger Marillenkuchen

150 g Butter
120 g Zucker
3 Eier
1 Bio Zitrone
1 Prise Salz
150 g Mehl
1 TL Backpulver
40 g Sauerrahm oder Joghurt
50 g Mandelblättchen oder-stifte
700 g Marillen

optional
1 EL Rum
3 EL Marillenmarmelade

Für 1 Backform 20 x 30 cm (12 Stück)
Dauer: 30 min + 40 min Backzeit + 1 h Kühlzeit



Zubereitung

Butter und Eier rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Raumtemperatur haben.

Das Backrohr auf 180°C vorheizen. Eine Backform einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Butter und Zucker cremig rühren und nach und nach die Eier unterrühren, bis die Masse flaumig ist. Abgeriebene Zitronenschale und Salz zum Teig geben. Mehl, Backpulver und Sauerrahm einrühren und die Masse gut verrühren. Den Teig dünn in der Backform verteilen.

Die Marillen waschen und trocknen, danach halbieren und die Steine entfernen. Mit der Schnittfläche nach oben auf den Teig legen, aber nicht festdrücken. Damit die Marillen nicht im Teig versinken, kann man sie auch mit etwas Mehl bestäuben.

Die Mandelblättchen auf dem Kuchen verteilen und für 30 bis 40 Minuten lang backen. Wenn der Kuchen eine hell-goldgelbe Farbe hat aus dem Rohr nehmen.

Mamas Geheimtipp:

Damit der Kuchen schön glänzt, kann man ihn so lange er noch heiß ist mit etwas Marillenmarmelade bestreichen. Für den Extrakick, kann man die Marmelade auch mit einem Schuss Rum vermischen.

Am Besten mit frischem Schlagobers servieren. Gutes Gelingen!

Hast du den Kuchen gebacken? Ich würde mich sehr über dein Feedback freuen.