

Einfacher Marillenkuchen

ca. 24 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Spezial-Sandmasse:

6 Eier (Größe M)
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
250 g weiche Butter
150 g glattes Mehl
150 g Speisestärke

Zum Belegen:

600 g Marillenhälften

Zum Gelieren:

1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee klar
¼ l Marillensaft oder -nektar

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Spezial-Sandmasse:

Eier mit Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Zitronenschale über Dampf (Wasserbad) mit dem Schneebesen warm aufschlagen. Aus dem Wasserbad nehmen und mit dem Handmixer (Rührstäbe) kalt rühren.

2 Die Butter cremig aufschlagen und mit dem Kochlöffel unter die Eiermasse heben. Mehl mit Stärke vermischen, sieben und in 3 Teilen unterheben.

3 Die Masse auf ein befettetes, bemehltes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

4 Zum Belegen:

Die Marillenhälften, mit der Schnittfläche nach oben, gleichmäßig auf der Masse verteilen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten



- 5 **Zum Gelieren:**
Tortengeleepulver mit Marillensaft verrühren, aufkochen und den erkalteten Kuchen damit gelieren.
- 6 **Zum Bestreuen:**
Den Kuchen vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Große Marillen vor dem Auflegen vierteln, da sie sonst bis auf den Boden absinken. Statt frischer Marillen kann man auch Dosenmarillen verwenden.

