

Marillenkuchen

ca. 25 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

200 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
100 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
100 g weiche Butter
1 Ei (Größe M)

Zum Bestreichen:

Marillenmarmelade

Biskuitmasse:

4 Eier (Größe M)
2 EL heißes Wasser
120 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
80 g gesiebtes glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack

Zum Belegen und Bestreuen:

900 g abgetropfte Kompottmarillen
Staubzucker

1 Mürbteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Rolle formen, flach drücken und rechteckig (30 x 35 cm) ausrollen. Den Teig auf ein befettetes Backblech geben.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 8 Minuten

2 Zum Bestreichen:

Den noch warmen Kuchen mit Marmelade bestreichen.

3 Biskuitmasse:

Eier mit Wasser, Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mehl mit Backpulver und Puddingpulver vermischen, darüber sieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse gleichmäßig auf den Kuchenboden streichen.



④ **Zum Belegen:**

Die Kompottmarillen auf der Biskuitmasse verteilen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

⑤ **Zum Bestreuen:**

Den abgekühlten Kuchen mit Staubzucker leicht bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In der Marillenzzeit frische Marillen verwenden.

