

# Saftiger Ribisel-Marillen-Kranz

20 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse:

250 g weiche Butter  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
4 Eier (Größe M)  
380 g glattes Mehl  
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
100 ml Marillennektar  
300 g schwarze Ribiseln

### Marillen-Obers:

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
1 EL Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
150 ml Marillennektar  
300 ml geschlagenes Schlagobers

### Zum Verzieren:

50 g schwarze Ribiseln  
2 entsteinte, in Spalten geschnittene  
Marillen

## 1 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit Marillennektar mit dem Kochlöffel unterrühren. Die Ribiseln kurz unterheben.

## 2 Die Masse in eine befettete, bemehlte Springform mit Rohrboden (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 55 Minuten**

## 3 Marillen-Obers:

Sahnesteif mit Zucker, Vanillin-Zucker und Marillennektar verrühren. Das Schlagobers unterheben und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (11 mm Ø) füllen. Das Marillen-Obers auf den erkalteten Kuchen spritzen.

## 4 Den Kuchen mit Marillen und Ribiseln verzieren.