

Stachelbeer-Marillenkuchen vom Blech

24 Portionen



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

250 g weiche Butter
180 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
4 Eier (Größe M)
300 g glattes Mehl
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
70 ml Milch

Obstbelag:

600 g Stachelbeeren
400 g geviertelte Marillen

Makronenmasse:

60 g grob geriebene
Marzipanrohmasse (im Rezept grob
geraspelt - in der Auswahl nicht zur
Verfügung)
2 Eier (Größe M)
80 g Zucker
80 g glattes Mehl

Wie mache ich einen Stachelbeer-Marillenkuchen-Kuchen vom Blech?:

1 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Staubzucker, Vanillin Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit der Milch mit dem Kochlöffel unterheben.

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

2 Obstbelag:

Stachelbeeren und Marillen auf der Masse gleichmäßig verteilen.

3 Makronenmasse:

Für die Makronenmasse Marzipan mit Eiern mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Zucker mit Mehl vermischen und unterrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm Ø) geben und ein Gitter aufspritzen.



Dr. Oetker Österreich

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Kuchen ist abgedeckt und kühl und trocken gelagert ca. 3 Tage haltbar.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33