

Marillenkuchen

Zutaten

- 2 (grosse) Eier
- 2EL Roh-Rohrzucker
- 8g Vanillezucker
- 80g Roh-Marzipan
- 60ml Sonnenblumenöl
- 200g Magertopfen
- 8ml Süsstoff

- 110g Dinkelmehl
- 30g Maisstärke (Maizena)
- 60g Mandeln, gerieben
- 10g Backpulver
- 50ml Milch

- 500g Marillen (ca. 12-15 Stk.)
(optional: Mandelblättchen)



Zubereitung

Backrohr auf **165°C** vorheizen.

Eier trennen, aus dem Eiklar mit 2 EL Zucker Schnee schlagen.

Dotter mit Vanillezucker und Marzipan verrühren, Öl nach und nach einrühren, dann Süsstoff und Topfen dazugeben.

Mehl, Mandeln und Maisstärke vermischen und abwechselnd mit der Milch in den Teig geben. Nicht zu viel Milch verwenden, der Teig soll relativ fest bleiben, nicht flüssig!
Zum Schluss den Schnee unterheben.

Einen Backrahmen oder eine Auflaufform 21cm x 21cm mit Öl einsprühen, den Teig einfüllen und mit Marillen belegen (innere Seite oben). Falls gewünscht, mit Mandelblättchen bestreuen.

Ungefähr 50 Minuten backen.

Auskühlen lassen und in handliche Portionen teilen.



Marillenkuchen - Helmut Saueregger, 2016-07-12