

Marillenkuchen

Zutaten

- 3 (grosse) Eier
- 90g Roh-Rohrzucker
- 1 Zitrone (davon die Schale)
- 100g Diätmargarine (Becel)
- 35g Staubzucker
- 8g Vanillezucker
- 1g Salz (1/4 TL)

- 80g Roh-Marzipan
- 1 Dotter
- 100g Dinkelmehl
- 20g Maisstärke
- 60g geriebene Mandeln

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



Zubereitung

Backrohr auf **155°C** vorheizen.

Eier trennen, aus dem Eiklar mit dem Rohrzucker zu festem Schnee schlagen.
Zitronenschale mit etwas Staubzucker fein hacken.
Diätmargarine mit Zucker, Zitronenschale und Salz schaumig rühren.
Dotter mit Marzipan verrühren und nach und nach dazugeben,
Eischnee, und Mehl, Maisstärke und Mandeln 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.

55 Minuten backen.

Auskühlen lassen und in handliche Portionen teilen.



Marillenkuchen - Helmut Saueregger, 2019-05-13