

Marillenkuchen

DAS BENÖTIGST DU DAZU:

ca. 750 g Marillen
280 g Butter (zimmerwarm)
4 Eier
250 g Staubzucker
1 Packung Vanillezucker
125 ml Milch
300 g Mehl
1/2 Packung Backpulver

UND SO GEHT'S:

Das Backrohr auf 175°C vorheizen.

Die zimmerwarme Butter, den Zucker und das Päckchen Vanillezucker mit dem Mixer oder der Küchenmaschine schaumig rühren. (Ich heb mir immer ein kleines Stück Butter auf, um damit das Kuchenblech zu fetten. Du kannst es aber natürlich auch mit Backpapier auslegen.)



Danach fügen du vier Eier hinzu und rührst noch einmal weiter, bis alles gut vermischt ist.

Nun kannst du das Mehl und das Backpulver zum Schluss hinzugeben und alles zu einem Teig verrühren.

Jetzt musst du ein tiefes Backblech entweder mit dem Stückchen Butter ausfetten oder mit Backpapier auslegen, damit der Kuchen später nicht picken bleibt. Dann leerst du den Teig in das Backblech und verteilst ihn mit einer Kuchenspachtel gleichmäßig.



Nun sind die Marillen an der Reihe! Nach dem Waschen teilst du sie in zwei Hälften und entkernst sie. Wenn du das fertig hast, dann legst du sie mit der offenen Seite nach oben auf den Teig im Backblech. Und wenn nicht alle Marillen darauf Platz finden, dann steckst du sie einfach ganz schnell in den Mund!

Den Marillenkuchen jetzt ins vorgeheizte Backrohr auf mittlerer Schiene schieben und 40 – 45 Minuten backen. Zur Sicherheit solltet ihr mit einem Stäbchen hineinstecken und sehen, ob noch Teig darauf kleben bleibt. Wenn nichts mehr daran klebt, dann nehmt ihr den Kuchen aus dem Backrohr und lasst ihn auskühlen. Bevor ihr ihn anschneidet, gebt ihr noch Staubzucker auf den Kuchen. Und wenn er dann noch ein bisschen warm ist, schmeckt er ganz hervorragend mit etwas Vanilleeis!

Lasst euch den Kuchen schmecken eure Barbara Lang

