

Marillenkuchen

Was du brauchst:

- 260g glattes Mehl
- 200g Butter, weich
- 120g feiner Kristallzucker
- 5 Eier L
- 1 Prise Salz
- 1 Pkg. Backpulver
- 200g Naturjoghurt 3,5%
- Marillen
- Staubzucker zum Bestreuen



Backofen auf 180° Umluft vorheizen und ein Backblech oder rechteckige Springform mit Backpapier belegen bzw. mit Butter und Mehl ausstauben.

Marillen waschen, halbieren und entkernen.

Die Eier trennen und das Eiklar mit einer Prise Salz zu festem Schnee schlagen – zur Seite geben.

Die Dotter mit dem Zucker schaumig schlagen. Die weiche Butter langsam unterrühren bis eine sämige Masse entsteht. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Joghurt unter die Eimasse rühren. Zum Schluss den Schnee vorsichtig unterheben und den Teig auf dem Blech/in der Springform gleichmäßig verteilen.

Mit den Marillen Hälften belegen und ca. 30-40 Minuten backen.

Auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen. Der Kuchen hält sich gut verpackt und kühl gelagert ca. 2-3 Tage

Tipp: Schmeckt auch mit Pfirsichen sehr lecker!