



MARILLENKUCHEN

1. Backblech mit Kronenöl mit feinem Buttergeschmack ausstreichen und mit Mehl ausstauben. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Marillen halbieren und Kerne entfernen.
2. Mehl und Backpulver versieben. Eier, Salz, Vanillezucker, abgeriebene Zitronenschale, Zimt, und $\frac{1}{2}$ vom Staubzucker gut schaumig (mind. 10 Min.) schlagen. Kronenöl mit feinem Buttergeschmack langsam unter ständigem Rühren einlaufen lassen. Mehlmischung mit dem restlichem Staubzucker vermischen, behutsam unterheben und zum Schluss den Rum zugeben.
3. Masse 2 cm dick auf das Backblech aufstreichen und mit Marillenhälften belegen (Marillen mit der halbierten Seite nach oben). Auf unterer Schiene ca. 35 Min. backen. Aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen. Marillenmarmelade langsam aufkochen und mit einem Pinsel den Kuchen damit einstreichen.



ZUTATEN FÜR 1 HAUSHALTSBLECH 30 X 40 CM

Für den Marillenkuchen:

- 6 Eier
- 300 g Staubzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Packerl Vanillezucker
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 1 Prise Zimt
- 170 ml Kronenöl mit feinem Buttergeschmack
- 280 g Mehl 1 Packerl
- Backpulver
- 2 EL Rum

Belag:

- ca. 15 Marillen
- 50 g Marillenmarmelade