



MARILLENKUCHEN

ZUBEREITUNG

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 Staubzucker min. 10 Min. gut schaumig schlagen. Kronenöl mit feinem Buttergeschmack langsam unter ständigem Rühren einlaufen lassen. Mehlmischung mit dem restlichen 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

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