

Marillenkuchen

Vorbereitung: 25 Min.
Portionen: 6 bis 8
Proteingehalt: 26 g



Du benötigst:

- ✓ 1 kg Marillen
- ✓ 4 Stück Eier
- ✓ 150 g Butter
- ✓ 200 g Sukrin
- ✓ 1 Packung Vanillezucker
- ✓ 1 Packung Backpulver

- ✓ 1 Prise Salz
- ✓ ½ Zitrone (Schale)
- ✓ 200 g Mehl
- ✓ Handmixer
- ✓ Backblech + Backpapier
- ✓ 3 Schüsseln

Zubereitung in 9 einfachen Schritten

1. Marillen waschen, halbieren und entkernen
2. Schüssel 1: Eier vom Dotter trennen + mit Handmixer einen Schnee schlagen
3. Schüssel 2: Butter, Sukrin, Vanillezucker, Eidotter, Salz, geriebene Zitrone schaumig rühren
4. Schüssel 3: Mehl und Backpulver vermengen + unter die Eidottermasse heben
5. Eischnee unter die Masse unterheben. Fertig ist die Teigmasse für den Kuchen
6. Den Teig auf Backblech streichen.
7. Die halbierten Marillen mit Schnittfläche nach oben, eng in den Teig drücken
8. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober- / Unterhitze, 40 Minuten backen
9. Mit Sukrin (white) bestreuen und warm servieren ☺

Vplatten-Tipp

- Auch als Zwetschenkuchen oder Erdbeerkuchen ein Genuss!

Du hast Fragen zum Rezept? Kontaktiere uns! info@vplatte.de - Tel.: 0800 70 70 070

