

Schneller Marillenkuchen



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
Tarteform 26 cm



Zubereitungszeit
20 Minuten



Backzeit
30-40 Minuten



Temperatur
180° O/U

Zutaten

280 gr Weizenmehl (Typ 405)
1 Pkg. Backpulver
90 gr Butter/ Margarine
150 gr Puderzucker
250 gr Schmand
2 Pkg. Bourbon- Vanillezucker
2 Eier
1 Stamerl Rum

Außerdem

500 gr frische Marillen
Rohrzucker zum Bestreuen
Puderzucker zum Servieren



Zubereitung

Den Ofen auf 180° O/U vorheizen. Eine Tarteform mit Butter/Margarine einfetten und mit Semmelbrösel bestreuen.

Die Marillen waschen, halbieren und entkernen.

Butter, Puderzucker, Vanillezucker, Schmand und Eier mit der Küchenmaschine verrühren. Das Mehl mit Backpulver mischen und nach und nach zur Masse geben. Das Ganze gut vermengen. Zum Schluss den Rum unterrühren.

Den Teig in die Form geben und glatt streichen.

Mit Marillen belegen und mit ein wenig Rohrzucker bestreuen. Anschließend wird der Kuchen in dem vorgeheizten Ofen ca. 30-40 Minuten gebacken.

Mit Puderzucker servieren.

Gedanken: Dieser Kuchen ist in einer Stunde fertig und das Ergebnis ist eine sehr saftige Köstlichkeit. Man kann dazu auch noch Vanilleeis und Sahne servieren.

Folge uns



Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

