

## 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 Vanilleis und Sahne servieren.

Folge uns



Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

