

# Marillenkuchen

## Zutaten:

250 g Staubzucker  
1 TL Vanillezucker  
6 Eier (Größe M)  
1 Prise Salz  
250 g Butter, weich, in Stücken  
250 g Weizenmehl, universal  
1000 g Marillen, halbiert und entsteint  
Zimt-Kristallzucker-Mischung zum Bestreuen



## Zubereitung:

Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Ein tiefes Backblech mit Backpapier belegen.

Zuerst die Eier trennen und aus dem Eiklar mit einer Prise Salz einen steifen Schnee schlagen. Die zimmerwarme Butter, Zucker, Vanillezucker und den Eidottern sehr schaumig rühren.

Das Mehl und den Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig auf das vorbereitete Backblech streichen, Marillen mit der Schnittseite nach oben dicht nebeneinander auf den Teig legen, mit Zimt-Zucker-Mischung bestreuen und ca. 25 Minuten (180°C) goldgelb backen. Marillenkuchen auskühlen lassen, in Stücke schneiden und servieren.

**TIPP:** Gerne können statt Marillen auch Zwetschken, Kirschen, Äpfel oder anderweitiges Obst verwendet werden.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen das Steirerhof-Küchenteam*