

Rezept

Marillen-Blechkuchen

Ein Rezept von Marillen-Blechkuchen, am 09.06.2023

Zutaten

500 g große Marillen (Aprikosen)	140 g Butter
200 g Rohrzucker	4 Eier
250 g Mascarpone	250 g Mehl
1 TL Backpulver	200 g gemahlene Mandeln
50 g Mandelblättchen zum Bestreuen	4 EL Marillenmarmelade

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR EIN BACKBLECH | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 190° vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Die Marillen waschen, entkernen und in dicke Spalten schneiden.

2. Die Butter in einem Töpfchen bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Vom Zucker 1 EL abnehmen. Die Eier mit einer Gabel leicht verschlagen. In einer Schüssel mit dem Handmixer Mascarpone, Eier, den restlichen Zucker und die geschmolzene Butter gut verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und zusammen mit den gemahlenden Mandeln unterrühren.

3. Den Teig auf das Backblech gießen und glatt streichen. Die Marillen darauf verteilen. Die Mandelblättchen mit 1 EL Zucker mischen und über den Kuchen streuen. Im Backofen (Mitte, Umluft 170°) 25-30 Min. backen.

4. Die Marillenmarmelade mit 1 EL heißem Wasser verrühren, sie muss nicht ganz glatt sein, aber streichfähig. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und noch heiß mit der Marmelade bestreichen. Er schmeckt warm am besten.