



## ***Marillen-Kuchen mit Streusel***

Zutaten:

- 225 g Butter
- 240 g Backzucker
- 6 ganze Eier
- Prise Salz
- 6 Esslöffel Milch
- Zitronenschale oder Vanillezucker
- 2 Tl. Backpulver mit
- 450 g Mehl versiebt

Die Zutaten sollen alle Zimmertemperatur haben.

Zuerst rühren wir die Butter mit den ganzen Eiern, der Zitronenschale, dem Vanillezucker und dem Staubzucker schön cremig. Dann kommen die 6 EL Milch, und das mit den 2 TL Backpulver versiebte Mehl dazu. Das wird nur mehr ganz kurz untergerührt.

Den Teig auf das Backblech streichen, mit dem entkernten Marillen (offene Seite nach oben) belegen und Streusel darauf gleichmäßig verteilen.

Streusel für ein Backblech

100 g Butter, 100 g Staubzucker, 150 Mehl und Zimt ab bröseln.

Das geht ganz einfach: Mehl in eine Schüssel, die kalte, in kleine Stückchen geschnittene Butter, den Zucker und das Zimt dazu. Nun alles mit den Fingern verreiben, bis die gewünschten Brösel fertig sind.

Über den Kuchen geben - und bei 170 C° ca. 30 Minuten backen.

Der Kuchen schmeckt auch mit Zwetschgen ganz hervorragend.

Gutes Gelingen wünscht euch wieder einmal eure Gudrun von Mödling

[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)