



Marillen Kuchen vom Blech

Zutaten:

- 6 Eier
- 200 g Staubzucker
- Schale einer Zitrone
- 1 Pkg Vanillezucker
- 125 ml warme Milch
- 125 ml Öl
- 100 g Zucker
- 400 g Mehl
- 1/2 Pkg Backpulver
- ca 24 Stück Marillen (je nach Größe und wie dicht ihr den Teig belegt)

Zubereitung:

Die Eier trennen, aus den 6 Eiklar und den 100 g Zucker einen steifen Schnee schlagen und in den Kühlschrank stellen. Das Backrohr auf 170° vorheizen.

Die 6 Dotter mit dem Staubzucker, der Zitronenschale und dem Vanillezucker schaumig rühren. Die lauwarme Milch und das Öl langsam einfließen lassen unditerrühren bis eine schöne cremige Masse entstanden ist. Den Schnee und das mit dem Backpulver vermischte Mehl vorsichtig unterheben.

Auf ein gefettetes, bemehltes Blech streichen und mit den entsteinten, halbierten Marillen belegen. Die Schnittfläche soll nach oben schauen. Goldbraun backen. Stäbchenprobe machen. (ca. 30 Minuten)

Herausnehmen, auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Ihr könnt aber jede andere Sorte von Obst auch nehmen zb. Zwetschken oder Kirschen.....

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.