

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 der Zitronenschale, dem Vanillezucker und dem Staubzucker schön cremig. Dann geben wir die jedes Ei einzeln zur Buttermasse und verrühren es so lange bis eine homogene Masse entsteht – dann erst das nächste Ei. Anschließend 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.

Bei 170 C° Ober und Unterhitze ca. 30 Minuten backen. Stäbchenprobe machen, denn jeder Herd ist anders.

Der Kuchen schmeckt auch mit Zwetschgen ganz hervorragend.

Gutes Gelingen wünscht euch wieder einmal eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at