



Marillen-Kuchen mit Streusel

Zutaten:

- 225 g Butter
- 240 g Backzucker
- 6 ganze Eier Prise Salz
- 6 Esslöffel Milch
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 2 TL Backpulver
- 450 g Mehl versiebt

Zutaten für das Streusel:

- 100 g Butter
- 100 g Staubzucker
- 150 g Mehl
- Zimt nach Belieben

Die Zutaten sollen alle Zimmertemperatur haben!!!!

Zubereitung Streusel:

Das Mehl in eine Schüssel geben, die kalte, in kleine Stückchen geschnittene Butter, den Zucker und das Zimt dazugeben. Nun alles mit den Fingern verreiben, bis die gewünschten Brösel fertig sind. Die Streusel einstweilen in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung Teig:

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 die Streusel darauf gleichmäßig verteilen.

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

Ein Screenshot von diesem PDF darf nicht veröffentlicht werden. Wenn ihr das Rezept teilen wollt, dann bitte mit dem Link zu meiner Homepage! DANKE 😊