



Mohn-Marillen-Kuchen

- 140 g Staubzucker (Puderzucker)
- 120 g Butter
- Schale von 1 Zitrone
- 1 Prise Salz
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 5 Eidotter
- 200 g Mohn (gemahlen)
- 60 g Mehl
- ca. 8 Marillen
- 5 Eiklar

Zubereitung

Die Zutaten sollen Zimmertemperatur haben!

Die Butter mit der Hälfte des Zuckers (75 g), Zitronenschale und Salz schaumig rühren. Dann nach und nach Eidotter unterrühren. Den Mohn mit dem Mehl vermischen.

Die Marillen waschen, in der Mitte durchschneiden und entkernen. Die Marillen Hälften in halbieren. Das Backrohr auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Eiklar mit dem restlichen Zucker (75 g) zu einem festen Schnee schlagen. Nun abwechselnd mit dem Mohn-Mehl Gemisch unter die Eidottermasse heben.

Eine Springform mit Backpapier auslegen, die Mohnmasse einfüllen und glattstreichen. Marillen mit der Schnittfläche nach oben darauf verteilen und im Backrohr ca. 40 Minuten lang backen. Stäbchenprobe machen!

Herausnehmen, abkühlen lassen, mit Staubzucker bestreuen und eventuell mit Schlagobers servieren.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at