

BIO Marillenblechkuchen

Menge für ein Blech



Knetzeit: keine

Teigruhe nach dem Kneten: keine


Gehzeit vor dem Backen: keine

Backzeit: ca. 25 Minuten bei 180°C Heißluft
bzw. 200°C Ober-Unterhitze



ZUTATEN

- 3 Eier Größe M
- 1g Salz
- 180g Feinkristallzucker
- 1 Pkg Vanille Zucker oder Bourbon Vanille
- 125g Milch
- 100g Butter
- 230g Bio Weizenmehl Type 480 Universal
- 8g Backpulver
- 15-20 Stk Marillen (je nach Größe)

 Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf www.derbackprofi-shop.at

ZUBEREITUNG

1. 3 Eier (Größe M) trennen und das Eiklar mit 1g Salz zu einem Schnee schlagen.
2. Die geschlagene Schneemasse aus dem Rührkessel in eine andere Schale geben.
3. In die leere Rührschüssel die drei Eigelb (Dotter) mit dem Zucker & Vanillezucker schaumig rühren.
4. Die Milch in einem Kochtopf geben, Butter beibehalten und ganz leicht erwärmen, bis die Butter zerschmolzen ist (nicht heiß, sondern eher lauwarm).
5. Die Milch / Buttermischung nun in eine Rührschüssel beibehalten und gemeinsam mit der Masse aus Eigelb und Zucker verrühren.
6. Das Backpulver unter das Mehl mischen und drei Löffel davon sowie etwas von der Schneemasse langsam unterheben. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten vermengt sind.
7. Den Backofen auf 180°C Heißluft oder 200°C Ober- Unterhitze vorheizen.
8. Ein Backblech vorbereiten und die ganze Kuchenmasse schon gleichmäßig mit einer Teigkarte verstreichen.
9. Ca. 15-20 Marillen waschen und halbieren und mit der Schnittfläche nach oben über das ganze Blech verteilen.
10. Auf Wunsch kann in jede Marille ein Kaffeelöffel voll Zucker/Zimt Mischung gefüllt werden.
11. Den Marillenblechkuchen nun in den vorgeheizten Backofen schieben und in die mittleren Schienen geben, Backzeit ca. 25 Minuten bei 180°C Heißluft.
12. Nach dem Backen auskühlen lassen und ggf. mit Staubzucker bestreuen und einfach nur genießen.

Zum online
Rezept:

