Marillenkuchen mit Sandmasse

Diese Masse ist für 1 Backblech geeignet, wobei der Kuchen rund 4 cm hoch wird.
Am besten geeignet für Marillen oder Zwetschgen.

Bilder

Zutaten

Menge
Zutat
Masse
400 g
Butter
400 g
Mehl glatt
400 g
Staubzucker
8
Eier
1 Pkg
Backpulver
1 kg
Marille

Zubereitung

Personen: 8
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Sandmasse (25 Minuten)
☐
1.

400 g 400Butter aus dem Kühlschrank geben und bei Zimmertemperatur in einer großen Schüssel mit
300 g 300Staubzucker schaumig rühren. Nun die
8 8Eidotter (Eigelb) nach und nach unter ständigem Rühren dazugeben.
8 8Eiklar (Eiweiß) mit dem Mixer zu einem Ei-Schnee schlagen und zum Schluss
100 g 100Staubzucker dazugeben und fertig mixen. Den Eischnee nun in die Dotter-Masse vorsichtig unterheben.
1 Pkg 1Backpulver sieben und gemeinsam mit
400 g 400Mehl glatt vermischen und nun nach und nach dazugeben und verrühren.
Die Masse nun auf ein befettetes und bemehltes Backblech (oder auf Backpapier) aufstreichen.

Belag (25 Minuten)
☐
2.

1.2 kg 1.2Marillen gut waschen, entkernen und halbieren.
Die Masse nun damit dicht belegen.

Backen (50 Minuten)
☐
3.

Den Kuchen nun im Backrohr bei zirka 150 bis 180°C rund 40 bis 60 Minuten backen.
Dabei darauf achten, dass er nicht zu dunkel wird.
Nötigenfalls mit einer Alufolie abdecken, sobald diese nicht mehr kleben bleiben kann.

Tipp

Beim Backen eventuell eine Alufolie darüber geben, sobald der Teig nicht mehr flüssig ist oder die Alufolie nicht mehr kleben bleibt.

- Kekse, Kuchen, Torten, Cremen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Mittel

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  Keine Zeit

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste