



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.

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

Belag (25 Minuten)



Erledigt	Zutaten	Beschreibung
<input type="checkbox"/>	2.	1.2 kg Marillen gut waschen, entkernen und halbieren. Die Masse nun damit dicht belegen.

Backen (50 Minuten)

<input type="checkbox"/>	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

- **Schwierigkeit**
Mittel
- **Bewertung**
Keine Bewertung
- **Zeitkategorie**
- **Zeit**
Keine Zeit
- **Nährwert**
- **Preiskategorie**
- **Punkte**
0