

# Ofenfrischer Marillenkuchen vom Blech

28.06.2015 13:20

## Zutaten

1,5 kg Marillen  
250 g weiche Butter  
4 Stk. Eier  
100 g Mandelblättchen  
500 g (glutenfreies) Mehl bzw. 250 g glutenfreies Mehl und 250 g Buchweizenmehl  
1 Pckg. Vanillezucker  
200-250 g Zucker (je nachdem wie süß man es gerne hat)  
1 Pckg. Backpulver  
1 Prise Salz  
125 ml Milch  
evtl. 1/2 TL [Sonnentor Chai Küsschen](#)  
Staubzucker zum Bestäuben  
nach Belieben: 1 EL Süßer 5 Elemente - Traum von [Suppito](#)

## Zubereitung

1. Backrohr auf 180° C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Marillen waschen, entkernen und vierteln. Etwa einen 1-cm-langen Schnitt in das obere Drittel der Marille schneiden. Butter mit einem Handrührgerät schaumig rühren und Zucker, Vanillezucker sowie Eier hinzugeben und alles gut verrühren.
2. Backpulver mit Mehl vermischen (am besten sieben) und unterrühren. Milch hinzugießen und alles zu einem Rührteig verarbeiten.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und Teig gleichmäßig darauf verstreichen. Marillen mit der offenen Seite nach oben auf den Teig legen und leicht andrücken. Für etwa 40-45 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.
4. Kurz vor Backende Mandeln ohne Fett in einer Pfanne goldbraun rösten. Kuchen etwas abkühlen lassen und Mandelblättchen sowie Staubzucker darauf verteilen.

---

[Mehr Informationen zu den Allergenen findest du auf foodnotify.com](#)



Scan me!