

# MAMAS MARILLENKUCHEN

★★★★★ 4.8 bei 124 Bewertungen



## Zubereitung

- 1 Zuerst die Eier trennen und aus dem Eiklar einen steifen Schnee schlagen. Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker und den Eidottern sehr schaumig rühren.
- 2 Anschließend die Milch und das mit dem Backpulver vermischte Mehl dazugeben und vorsichtig verrühren. Am Schluss noch das steif geschlagene Eiklar vorsichtig unterheben und die Masse auf einem Backblech (ich hab zusätzlich einen Backrahmen (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/backrahmen-variabel/>) verwendet, damit ich schöne Ränder erhalte) verteilen.



- 3 Nun den Teig noch mit den halbierten Marillen belegen und bei 180 Grad Heißluft ca. 40 Minuten backen.

Backen  
mit  
Christina



## Zutaten

### FÜR 1 BACKBLECH

#### TEIG

- 220 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 4 Stk. Eier
- 440 g Weizenmehl 700
- 1 Pkg. Backpulver
- 250 g Milch
- 20 Stk. Marillen (halbiert und entkernt)