

Marillenfleck von Frau Charlotte

Zutaten

200 g Butter
0,5 Pkg. Vanillezucker
0,5 Schale Biozitron
200 g Zucker
4 Eier
200 g glattes Mehl
0,5 Pkg. Backpulver
500 g Marillen

Butter (Mehl oder Semmelbrösel) für die Form
Staubzucker zum Bestäuben vor dem Servieren

Dauer

20 Min. Zubereitung
35 Minuten Backen

Zubereitung

- ① Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ② Die Butter erwärmen und cremig rühren, dann den Vanillezucker und die geriebene Zitronenschale dazumischen.
- ③ Nach und nach den Zucker und die aufgeschlagenen Eier abwechselnd einrühren. In einer anderen Schüssel das Mehl und das Backpulver zusammenmischen und dann unter die Masse mischen.
- ④ Ein Backblech einfetten und mit Mehl oder Semmelbrösel bestreuen und abklopfen. Die fertige Masse auf das Blech streichen.
- ⑤ Die Marillen entkernen, halbieren oder vierteln. Die Früchte mit der Innenseiten nach oben auf den Teig legen und leicht andrücken.
- ⑥ Dann den Kuchen für ca. 35 Minuten im Rohr backen und den ausgekühlten Marillenfleck vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.

Man kann den Kuchen je nach Saison auch mit anderem Obst (z. B. Kirschen, Zwetschken, Rhabarber) zubereiten. Das Obst immer mit der Schale nach unten in den Teig drücken, damit er durch austretenden Saft nicht zu flüssig wird.