



Marillenkuchen

Sommerzeit ist Marillenzeit, die Marille ist vielseitig einsetzbar und neben der beliebten Marillenmarmelade ist der Marillenkuchen ein weiteres Highlight. Die Marille kann als echter Star der Sommerküche bezeichnet werden und die süßen Früchte erfreuen unseren Gaumen auf das Vorzüglichste. Für einen schnellen Marillenkuchen benötigen Sie nur wenige Zutaten. Die Marille verträgt sich gut mit der Zitrone, daher kann ruhig etwas mehr Zitronenabrieb in den Teig gerührt werden.

Die Kuchenmasse ist in wenigen Minuten zubereitet und selbst Anfänger haben beim Backen keine Hürden zu überwinden. Ist der Kuchen erst im Backrohr bietet sich die Zubereitung einer Glasur an. Hierfür wird Marillenmarmelade mit etwas Marillenschnaps vermischt und nach dem Erkalten des Kuchens aufgepinselt. Unser Rezept ist für eine runde Kuchenform mit 24 cm Durchmesser berechnet. Der Kuchen gewinnt beim Backen an Volumen und die Früchte werden schön vom Teig eingeschlossen.

Zubereitung

- Backofen bei 190° C Heißluft vorheizen. Kuchenform 24 cm mit etwas Kokosfett ausfetten.
- Aufgeschlagene Eier, Zucker, Zitronenabrieb und Vanillezucker 4 Minuten verrühren.
- Backpulver, Mehl, Ceres Kokosfett zur Masse geben und weiter 3 Minuten verrühren.
- Kuchenmasse in die Backform gießen und die vorbereiteten, gezuckerten Marillen mit der Innenseite nach unten in den Teig legen.
- Marillenkuchen 30-35 Minuten backen, Ring der Backform noch heiß entfernen und den Kuchen abkühlen lassen.
- Marillenbrand oder Rum mit der Marillenmarmelade verrühren und den Kuchen damit bestreichen und abglänzen.

Süßes, Vegetarisch

[Zurück](#)



50 Minuten



1 Blech



Zutaten

3 Eier
130 g brauner Zucker
1-2 TL Zitronenabrieb und Saft einer Zitrone
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Backpulver
140 g Mehl
100 g Ceres Kokosfett, geschmolzen, lauwarm
10 vollreife Marillen, gewaschen, halbiert, entkernt, mit 1 EL Zucker bestreut
2 cl Marillenbrand oder Rum
2 EL Marillenmarmelade