

Wachauer-Marillenkuchen

Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Staubzucker / Puderzucker	20 Dekagramm
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Butter	20 Dekagramm
Weizenmehl (glatt)	20 Dekagramm
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Geriebene Zitronenschalen	Etwas / nach Bedarf
Marillen / Aprikosen	1 kg

Zubereitung:

Weiche Butter, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale schaumig rühren. Dotter nach und nach dazugeben. Abwechselnd, Mehl und Schnee unterheben.

Teig auf befettetes Backblech streichen, Marillen halbieren und mit der Schnittfläche nach oben eng in den Teig drücken.

Bei 200 Grad ca. 40 min backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1486-Wachauer-Marillenkuchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at