

Marillenhaustore



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Backpulver	3/4 Pkg.
Weizenmehl (glatt)	25 Dekagramm
Eigelb / Eidotter	1 Stk.
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Staubzucker / Puderzucker	4 Dekagramm
Butter	10 Dekagramm
Vollmilch	1/8 Liter
Salz	1 Prise(n)
Marillen / Aprikosen	400 g

Zubereitung:

Marillen entkernen und halbieren.

Butter sehr schaumig schlagen. Staubzucker dazugeben. Nach und nach unter ständigen weiterrühren die Dotter begeben. Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen und mit dem Mehl versiebten Backpulver unterheben. Teig in eine befettete und bemehlte Tortenform geben. Oberfläche glatt streichen. Halbe Marillen mit der Haut in Mehl tauchen – somit gehen die Marillen nicht in dem Teig unter - und auf den Teig eng auslegen.

Bei 150 Grad ca. 1/2 Stunde backen. (Nadelprobe)

Auskühlen lassen, aus der Form nehmen und mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1823-Marillenhaustore.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at