



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch

.....

Saison: Sommer

.....

Für: 1 Blech

.....

Verfasst von: Rosemarie Haider

.....

Zutaten

.....

5 Eier

.....

200 G Butter

.....

200 Zucker

.....

Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone

.....

Vanillezucker

.....

1 SCHUSS Eierlikör

.....

200 G Dinkelmehl

.....

1 PKG Vanillepuddingpulver

100 G geriebene Mandeln

1 TL Backpulver

Zubereitung

1. Aus Butter, Zucker und Aromaten einen schaumigen Abtrieb rühren.
2. Nach und nach die Eier dazugeben und die Masse mit Eierlikör verfeinern.
3. Mehl, Mandeln, Puddingpulver und Backpulver mischen und vorsichtig in den Abtrieb heben.
4. Die Masse in eine gefettete Form oder auf ein Backblech streichen.
5. Mit Marillenhälften belegen und mit Mandelblätter bestreuen.
6. Den Marillenkuchen bei 180 Grad ca. 30 Minuten goldgelb backen (Nadelprobe).