

Marillenkuchen m Mohn



700 g	Marillen
100 g	Butter
140 g	Puderzucker
2	Eier
1 Prise	Salz
160 g	Dinkelmehl
½ Pck.	Backpulver
60 ml	Milch
100 g	geriebenen Mohn
1 EL	Marillenmarmelade
30 g	Mandelblättchen
	Butter, zum befetten und Backpapier

Die Marillen waschen, gut abtrocknen, halbieren und entkernen. Eine Marillenhälfte zur Seite legen. Restliche Hälften vierteln.

Springformboden (26cm) mit befetteten Backpapier auslegen. Marillenspalten kreisförmig auf das Backpapier legen. Die Marillen h ä l f t e mit der Schnittfläche nach oben in die Mitte setzen.

Backrohr auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Butter klein schneiden und mit Staubzucker mit dem Handmixer etwa 5 Minuten schaumig rühren. Die Eier und die Prise Salz unterrühren und noch etwa 5 Minuten rühren.

Mehl mit Backpulver vermengen und abwechselnd mit der Milch mit dem Handmixer unterrühren. Mohn beifügen und gut unterrühren.

Die Mohnmasse gleichmäßig mit einem Esslöffel auf den Marillenspalten verteilen. Anschließend mit der Teigkarte glatt streichen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze) etwa 40 Minuten backen.

Kuchen aus dem Rohr nehmen und etwa 30 Minuten überkühlen lassen. Kuchen mit einem kleinen, spitzen Messer vom Springformring lösen, Ring abheben und dann auf eine Tortenplatte stürzen.

Das Baktrennpapier vorsichtig abziehen und vollständig auskühlen lassen.

Die Marillenmarmelade mit einem Esslöffel Wasser erhitzen und die Marillen mit einem Backpinsel vorsichtig damit bestreichen.

Die Kuchenmitte mit den gerösteten Mandelblättchen bestreuen.