

Marillenkuchen



800g Marillen
2 EL Marillenlikör
150g Butter
120g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
4 Eier
250g Mehl
1Pck. Backpulver
1 EL Marillenmarmelade
nG. Buderzucker

Die Marillen halbieren und entkernen. 300 g der Marillenhälften mit dem Likör fein pürieren, die restlichen Marillen je nach Größe vierteln oder achteln.

Die Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier einzeln nach und nach gut unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und mit den pürierten Marillen unterrühren.

Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) füllen und glatt streichen. Mit den Marillenstücken belegen und bei 180 Grad 30-40 Minuten backen.

Die Marillenmarmelade etwas erwärmen und den noch heißen Kuchen damit bestreichen. Abkühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und servieren.