



## Eierlikör Marillenkuchen vom Blech

### Zutaten:

- 6 Eidotter / Eigelb
- 200 g Staub- / Puderzucker
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- 1 Pkg Vanillezucker
- 125 ml Öl (neutrales Speiseöl)
- 125 ml Eierlikör
- 6 Eiklar / Eiweiß
- 100 g Kristallzucker
- 300 g Mehl glatt AT W480 / DE Type 405
- 100 g Stärke (Maizena)
- 1/2 Pkg Backpulver
- Ca. 24 Stück Marillen (je nach Größe und wie dicht ihr den Teig belegt)

### Zubereitung:

Die Eier trennen, aus den 6 Eiklar und den 100 g Kristallzucker einen steifen Schnee schlagen und beiseitestellen. Das Backrohr auf 170° C Ober und Unterhitze vorheizen.

Die 6 Dotter mit dem Staubzucker, der Zitronenschale und dem Vanillezucker schaumig rühren. Den Eierlikör und das Öl langsam einfließen lassen und weiterrühren bis eine schöne cremige Masse entstanden ist. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, über die Masse sieben und mit dem Schnee vorsichtig unterheben.

Auf ein, mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes, bemehltes Blech streichen und mit den entsteinten, halbierten Marillen belegen. Die Marillen nur auflegen, nicht hineindrücken, etwas versinken tun sie von selber :-). Die Schnittfläche soll nach oben schauen. Goldbraun backen. Stäbchenprobe machen. (ca. 30- 40 Minuten)

Herausnehmen, auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Ihr könnt aber jede andere Sorte von Obst auch nehmen zB. Zwetschken oder Kirschen.....

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)