



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Backrezepte

.....

Saison: Sommer

.....

Für: 1 Blech

.....

Verfasst von: Romana Gruber

.....

Zutaten

.....

5 Eier

.....

280 G Staubzucker

.....

400 G Mehl (glatt)

.....

250 ML Schlagobers

.....

1 PKG Vanillezucker

.....

1 SCHUSS Zitronensaft

.....

0,5 PKG Backpulver

.....

Zubereitung

1. Die ganzen Eier mit dem Staubzucker, Vanillezucker, Zitronensaft sehr schaumig aufschlagen bis sich das Volumen verdoppelt.
2. Danach den Schlagobers unter ständigem Rühren langsam hinzufügen.
3. Zum Schluss noch das Mehl/Backpulver Gemisch mit dem Schneebesen vorsichtig unterheben.
4. Die Masse auf das Backblech streichen mit den Marillen belegen mit Zimtzucker bestreuen und bei 170 Grad Heißluft 25 min backen.

Tipp: Damit die Marillen nicht ganz auf den Boden sinken, die Teigmasse mit Semmelbröseln leicht bestreuen und dann erst die Marillen auflegen.