



| Dauer: //\littel |
|-----------------------------|
| 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 ständigen rühren langsam hinzufügen.
- 3. Zum Schluss noch das Mehl/Backpulver Gemisch mit dem Schneebesen vorsichtig unterheben.
- **4.** Die Masse auf das Backblech streichen mit dem 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.