



Dauer: //\littel
Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch
Nategorie: Dackrezepte Macrispersen Vegetarisen
Saison: Sommer
Für: 1 Blech
Verfasst von: Rosemarie Haider

## Zutaten

5	Eier
200 G	Butter
200	Zucker
	Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone
	Vanillezucker
1 SCHUSS	Eierlikör
200 G	Dinkelmehl
1 PKG	Vanillepuddingpulver

100 G	geriebene Mandeln
1 TL	Backpulver

## Zubereitung

- 1. Aus Butter, Zucker und Aromaten einen schaumigen Abtrieb rühren.
- 2. Nach und nach die Eier dazugeben und die Masse mit Eierlikör verfeinern.
- 3. Mehl, Mandeln, Puddingpulver und Backpulver mischen und vorsichtig in den Abtrieb heben.
- 4. Die Masse in eine gefettete Rein oder auf ein Backblech streichen.
- 5. Mit Marillenhälften belegen und mit Mandelblätter bestreuen.
- **6.** Den Marillenkuchen bei 180 Grad ca. 30 Minuten goldgelb backen (Nadelprobe).