



Marillenkuchen

Zutaten für eine Kuchenform

- 1 halbes Packerl Butter
- 1 halber Becher Zucker
- 1 Esslöffel Kakaopulver
- 3 Eier
- 1 Becher Dinkelvollkornmehl
- 1 Teelöffel Vanillezucker
- 1 halber Becher geriebene Mandeln
- 8 Marillen
- 1 Esslöffel Öl für die Form



Kakaopulver



Marillen



Zucker



Eier



geriebene Mandeln



Dinkelvollkornmehl



Butter

Zubereitung

1. Backrohr auf 180 Grad Celsius vorheizen.
2. Butter, Zucker und Kakaopulver in einen Topf geben und schmelzen.
3. Mischung in eine Schüssel geben.
4. Eier trennen.
5. Eidotter zur Buttermischung geben und gut verrühren.
6. Eiklar in den Mixbecher geben und mit dem Mixer zu Schnee schlagen.
7. Mehl, Vanillezucker, Mandeln und Eischnee zur Kuchenmasse geben.
8. Vorsichtig verrühren.
9. Kuchenform mit Öl bepinseln.

>>>

Schmeckt auch mit Weichseln, Ribiseln oder Kirschen belegt.



10. Kuchenmasse in die Form füllen.
11. Marillen waschen, halbieren und entkernen.
12. Kuchen mit Marillen belegen.
13. Im Rohr etwa 45 Minuten backen.
14. Mit Holzstäbchen kontrollieren, ob der Kuchen durchgebacken ist.
Der Teig darf nicht mehr klebrig sein.



Marillen immer mit der Schnittfläche nach oben auf den Teig legen.

Eier trennen

Nimm 2 Tassen. Schlage das Ei an einer Tasse so auf, dass ein Sprung in der Schale entsteht. Nimm dann das Ei in beide Hände und ziehe mit beiden Daumen die Schalenhälften langsam auseinander. Lass das Eiklar in die eine Tasse gleiten. Den Dotter öfter von einer Schalenhälfte in die andere gleiten lassen, damit das ganze Eiklar in der einen Tasse landet. Eidotter dann in die andere Tasse geben.

Marille: "Karotte" des Obstgartens

Marillen leuchten gelb-orange, weil sehr viel Beta-Carotin enthalten ist. Beta-Carotin brauchen deine Augen, damit du gut sehen kannst. Übrigens: Auch Karotten sind sehr reich an Beta-Carotin!

Marillen gehören zu den Steinfrüchten, weil sie innen einen Kern haben, der hart wie ein Stein ist.

Welche anderen Steinfrüchte kennst du?

.....

.....

Antwort: Pfirsich, Zwetschke, Weichsel, Kirsche

Marillen lassen sich am besten teilen, wenn man sie entlang der Nahtstelle einschneidet. Dann den Kern entfernen und genießen!

Wissen

Aprikose ist die in Deutschland übliche Bezeichnung für Marillen. Dieser Name bedeutet „sonnengereift“.