

Rezept der Woche

Rechtzeitig zur Marillenzeit möchte ich Ihnen unser Marillenkuchen-Rezept ver-raten. Sie können, je nach Jahreszeit auch Zwetschken, Kirschen oder Äpfel (vorge-dünstet) verwenden. Diese Mehlspeise ist problemlos mehrere Tage haltbar, somit haben Sie immer ein kleines Schmankerl zum Nachmittagskaffee parat.



Von Konditormeister
Wolfgang Müller

Marillenstreusel-Kuchen

Sandmasse für 1 Blech

125 g Butter
125 g Rama
220 g Staubzucker
5 Stk Eier
250 g Kuchenmehl

- Butter, Rama und Staubzucker mit dem Rührbesen schaumig rühren.

- Danach die Eier Stück für Stück gut untermischen. Geben Sie die Eier nicht zu schnell bei, damit die Masse die Eier gut aufnehmen kann.

- Das Mehl mit einer Rührspachtel gründlich einrühren.

Streusel

40 g Kuchenmehl
60 g Zucker
50 g Butter
70 g Walnüsse gehackt

- Verwenden Sie eine Backform Ihrer Wahl. Die Rezeptur reicht für ein Blech in Haushaltsgröße.

1 kg frische Marillen

- Backform ausbuttern und die Masse gleichmäßig aufstreichen. Die Marillen entkernen, halbieren und auflegen.

- Die Streuselzutaten in der Handfläche miteinander verreiben. Verwenden Sie kalte Butter, damit die Streusel nicht zu patzig werden. Danach die Streusel gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

- Backen Sie Ihren Marillenkuchen bei 205°C für ca. 35 Minuten bei gleichmäßiger ruhiger Hitze. (keine Umluft)



SCHNELL

Ihr Bäcker und Konditor in Feldkirch

Lichtensteinerstrasse 21, 6800 Feldkirch

Tel. 05522 73333 / Fax. 17 office@schnell.cc www.schnell.cc