



Benötigte Zutaten

Teig	
3	Eier
150 g	Butter
1 Pkg.	Vanillezucker
150 g	Staubzucker
50 ml	Sauerrahm
2 EL	Schlagobers
300 g	Mehl
1/2 Pkg.	Backpulver
Topfenmasse	
2	Eier
200 g	Topfen
150 g	Staubzucker
1 Pkg.	Vanillezucker
60 g	Butter
1 kg	Marille

Salzburger Marillenkuchen

Eine Spezialität für alle Naschkatzen

Anleitung

Zubereitung Teig

1. Die Eier trennen.
2. Die Butter mit den Eidottern, Vanillezucker und Staubzucker cremig rühren.
3. Den Schlagobers, Sauerrahm, Mehl und Backpulver untermengen.
4. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen.

Zubereitung Topfenmasse

5. Die Eier trennen.
6. Den Topfen, Staubzucker, Vanillezucker, Eidotter und Butter mit einem Handmixer aufschlagen.
7. Das Eiklar steif schlagen und unterheben.
8. Die Topfenmasse auf den Teig streichen.
9. Die Marillen halbieren, entsteinen und möglichst dicht auf die Topfenmasse auflegen.

Zubereitung Streusel

10. Das Mehl, Zucker und kalte Butter zu Bröseln abreiben.
11. Die Streusel über die Marillen verteilen.
12. Den Kuchen bei 180 Grad etwa 40 Minuten backen.

Die Eier trennen, die Butter mit den Eidottern, Vanillezucker und Staubzucker cremig rühren. Den Schlagobers, Sauerrahm, Mehl und Backpulver untermengen. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen.



Streusel

200 g Mehl

150 g Butter

60 g Zucker

Für die Topfenmasse ebenfalls die Eier trennen, den Topfen, Staubzucker, Vanillezucker, Eidotter und Butter mit einem Handmixer aufschlagen. Das Eiklar steif schlagen, unterheben und die Topfenmasse auf den Teig streichen.

Die Marillen halbieren, entsteinen und möglichst dicht auf die Topfenmasse auflegen. Für die Streusel das Mehl, Zucker und kalte Butter zu Bröseln abreiben. Die Streusel über die Marillen verteilen und den Kuchen bei 180 Grad etwa 40 Minuten backen.

Quelle: Traditionelle Küche Salzburg



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten