

Marillenkuchen mit Baiserhaube

Zutaten für den Teig

7 Eidotter
4 Eiklar
180 g Butter (handwarm)
90 g Staubzucker
70 g Kristallzucker
180 g glattes Mehl
1 EL Vanillezucker
1 KL Backpulver
ca. 1 kg Marillen

Zutaten für die Schneehaube

3 Eiklar
140 g Staubzucker



Handwarme Butter mit dem Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren

Das Backrohr auf 170° Unterhitze vorheizen.

Nach und nach die Eidotter einmengen.

Eiklar mit Kristallzucker zu einem festen Schnee schlagen. Unter den Butterabtrieb mengen.

Das Mehl mit dem Backpulver versieben und vorsichtig unter die Masse heben.

Den Teig in eine gebutterte Form streichen. Die gewaschenen Marillen halbieren, entkernen und mit der runden Seite nach unten dicht auf den Teig legen.

Im vorgeheizten Backrohr ca. 30 Minuten backen.

Währenddessen die Eiklar für die Baiserhaube aufschlagen. Wenn die Masse cremig weiß ist, den Zucker zugeben und so lange rühren, bis ein steifer Schnee entstanden ist.

Die Backrohreinstellung auf 150° Ober-Unterhitze verändern. Mit einer Gummispatel die Schneemasse gleichmäßig auf den Kuchen verteilen.

15 Minuten backen, den Ofen abdrehen und den Kuchen weitere 15 Minuten im Ofen stehen lassen. Danach mit einem Kochlöffel die Backrohartür leicht offen halten und nochmals 15 Minuten rasten lassen.

So bekommt die Meringue eine knusprige Kruste und ist darunter flaumig feucht.