

Fluffiger Marillen-Butterkuchen vom Blech



Zutaten

250 g weiche Butter (zimmerwarm)
200 g Zucker
1Pkg. Vanillezucker
5 Eier
300 g Dinkelmehl
1 Pkg. Backpulver
1 Prise Salz
500–700 g Marillen
Zucker und Zimt zum Bestreuen vor dem Backen (Die Früchte karamellisieren leicht und werden besonders saftig)
Staubzucker zum Bestreuen nach dem Backen

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Butter, Zucker und Vanillezucker 4 Minuten cremig aufschlagen.
3. Eier nacheinander zugeben und insgesamt weitere 4 Minuten mixen.
4. Dinkelmehl, Backpulver und Salz kurz unterrühren. Nicht zu lange rühren, sonst wird der Kuchen fester.
5. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen.
6. Marillen halbieren, entsteinen und mit der Schnittfläche nach oben auflegen.
7. Mit Zucker und etwas Zimt bestreuen.
8. Ca. 30–35 Minuten backen, bis der Kuchen goldgelb ist.
9. Auskühlen lassen, mit Staubzucker bestreuen und genießen.