

Marillenkuchen Rezept (Aprikosenkuchen).



Lust auf sommerliche Vitamine?

Die Marille mit ihrem köstlichen Geschmack und ihren wertvollen Inhaltsstoffen ist eines der wunderbarsten Geschenke der Natur. Bereits Alexander der Große brachte die Marille (*Prunus armeniaca*) von China nach Europa. In Österreich ist die Wachau (NÖ) das Hauptanbaugebiet, hier werden ca. 85 Prozent der heimischen Marillen geerntet. Unseren deutschen Nachbarn ist die Marille unter der Bezeichnung Aprikose geläufig. 1)

Wenn Ihr Marillen und Süßes liebt, dann solltet Ihr hier weiterlesen ...

Kleine Warenkunde „Marille“ 1)

Die Marille ist eine Steinfrucht und zählt wie ihre botanischen Verwandten Pfirsich und Mandel zu den Rosengewächsen (*Rosaceae*). Im zeitigen Frühjahr trägt der Marillenbaum schöne weiße bis rosarote Blüten, die recht frostempfindlich sind. Die Pflanze mag es gerne sommertrocken und warm. Erntezeit ist von Juli bis August.

Marillen haben trotz des süßen Geschmacks mit 8,5 g/100 g einen eher geringen Zuckergehalt. Auch ihr Kaloriengehalt ist mit nur 43 kcal/100 g sehr niedrig.

Wertvolle Inhaltsstoffe für die Gesundheit:

- Beta-Carotin (das im Körper in Vitamin A umgewandelt werden kann)
- Vitamine der B-Gruppe wie unter anderem das Niacin sowie Vitamin C
- Folsäure und Phenolsäure
- Mineralstoffe wie Eisen, Kalium, Magnesium und Kalzium

Verwendung:

Neben Süßspeisen (Marillknödel), Kuchen, Kompotten und Marmeladen können auch pikante Chutneys sowie Saft und ein köstlicher Marillenbrand aus den Früchten gemacht werden. Zum Dörren eignen sich Marillen ebenfalls sehr gut. Aus Marillenkernen wird alternativ zur herkömmlichen Marzipanproduktion (Mandeln), so genanntes „Persipan“ hergestellt. Dazu wird bei der Produktion die enthaltene Blausäure entfernt.



Textquelle: 1) Gesundheit.gv.at, Öffentliches Gesundheitsportal des österr. Bundesministerium für Gesundheit und Frauen

Marillenkuchen

Konditor-Rezept by Daninas Dad

Zutaten im Überblick

Butter-Dottermasse

300 g Butter (zimmerwarm)
200 g Zucker
5 Dotter
Prise Salz
Zitronen Zesten

Schnee

5 Eiklar
100 g Zucker
3 cl Wasser
Prise Salz

Weitere Zutaten

300 g Mehl
1 gestrichener Teelöffel Backpulver
Marillen (je nach Größe 18 bis 36 Stück)

Vorbereitung:

- **Marillen** halbieren, entkernen und oben zwei Drittel fächerförmig einschneiden (3 oder 5 Schnitte, je nach Fruchtgröße).
Tipp: Die Hälften testweise auf das Backblech legen, um zu sehen, wie viele Marillen genau benötigt werden.
- **Backblech** mit Butter einfetten und Mehl bestäuben.
- **Ofen** auf ca. 170 Grad vorheizen, Ober-/Unterhitze.



Zubereitung:

Mit dem Handmixer auf höchster Stufe 300 g **Butter**, eine Prise **Salz** und etwas Zucker verrühren. Nach und nach den restlichen **Zucker** zufügen und solange mixen, bis die Buttermasse schaumig ist und eine helle Farbe annimmt. (Zwischendurch mit der Teigkarte die Masse vom Kesselrand nach unten schieben.)
Die Schale einer **Zitrone** abreiben und zufügen.



Das Rührgerät auf kleine Stufe stellen, nach und nach die 5 **Dotter** begeben und einarbeiten.
Zum Schluss nochmals auf schneller Stufe weiter mixen bis die Masse cremig/schaumig ist.



5 **Eiklar** leicht mit sauberem (!) Mixer anschlagen, dann 3 cl **Wasser** und nach und nach den **Zucker** beimengen (nicht alles auf einmal, damit der Schnee den Zucker besser aufnehmen kann). Solange mixen, bis der Schnee eine feste, cremige Konsistenz aufweist.



Tip: Ab jetzt die Masse nicht mehr zu fest rühren oder rütteln, damit die „Luft“ nicht entweicht und der Teig locker bleibt!

Einen Teil (ca. 1/3) des Schnees in die Dotter-/Buttermasse heben und mit einem großen Schneebesen einarbeiten. Dann den restlichen Schnee sacht unterheben bis die Masse „marmoriert“ ist (d.h. dass noch vereinzelte Dotter- und Eiweiß-Anteile zu sehen sind).



Abschließend das gut vermengte **Mehl-/Backpulver-Gemisch** über die Masse sieben. Sehr behutsam und sorgfältig verrühren.

Den Teig mit der Teigkarte vorsichtig auf das vorbereitete Blech verteilen und verstreichen.



Die **Marillen** - mit der Schnittfläche nach oben - auf den Teig legen (ohne Druck!).

Den belegten Kuchen ins vorgeheizte Rohr **auf mittlerer Schiene** geben und **ca. 30 bis 35 Minuten** backen bzw. bis der Teig leicht gebräunt ist.



Marillenkuchen **auskühlen lassen** und dann mit einem scharfen, dünnen Messer in gleich große Stücke schneiden, Puderzucker darüber sieben und servieren. **Guten Appetit !**