

heute gibt es... Mirabellenkuchen



Zutaten: (für eine 18er Backform)

- 350g Mirabellen
- 120g Zucker
- Abrieb einer Zitrone
- 50g Butter (Raumtemperatur)
- 1 Ei
- 90g Mehl
- 15g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Salz
- Puderzucker zum Dekorieren

Zubereitung:

1. Die Mirabellen waschen, entkernen und zusammen mit 20g Zucker und dem Abrieb der Zitrone in einer Schüssel mischen und für etwa eine Stunde ziehen lassen.



2. Die Butter und den restlichen Zucker mit dem Handmixer verrühren.
3. Das Ei dazugeben und in die Masse verarbeiten.
4. Mehl, Speisestärke, Backpulver, Zimt und Salz mischen und zur Butter-Ei-Masse hinzugeben. Das Ganze zu einem homogenen Teig verrühren.
5. Jetzt den Backofen auf 180°C (Umluft) zum Vorheizen anschalten.

6. Den Saft, der nach dem Durchziehen der Mirabellen entsteht, unter Rühren dazugeben.
7. Nun die Mirabellen zum Teig geben und gut mit einem Löffel untermengen.
8. Anschließend wird der Teig in eine gefettete Form gegeben und für ca. 40 Minuten gebacken.
Wichtig: Falls ihr eine größere Form wie beispielsweise eine 26er nehmt, dann bitte den Kuchen für 45 Minuten backen lassen. In beiden Fällen, solltet ihr mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen wirklich durchgebacken ist. Ist dies nicht der Fall, dann noch wenige Minuten im Ofen backen lassen.
9. Nach der Backzeit den Kuchen vor dem Entnehmen aus der Form abkühlen lassen.
10. Mit Puderzucker bestäuben und falls erwünscht mit einem Klecks Sahne servieren.



