

Rezept für Marmeladenkuchen

Zutaten

für ein Blech Kuchen

- 500 g Mehl
- 200 g Zucker
- 125 g kalte Butter
- 2 große Eier
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Glas Marmelade (etwa 250 g)
- 1 Schuss Zitronensaft
- ggf. gemahlene oder gehobelte Mandeln und Zucker zum Bestreuen



Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Mehl, Zucker, Eier, Backpulver und die in kleine Flöckchen geschnittene Butter zu einem streuseligen Teig verarbeiten.
3. Das Blech einfetten und mit der Hälfte des Teiges belegen. Die Streusel dabei etwas festdrücken.
4. Marmelade mit einem Schuss Zitronensaft glatt rühren und auf den Teig geben.
5. Die restlichen Streusel gleichmäßig darauf verteilen.
6. Nach Belieben den Streuseln noch ein paar gemahlene Mandeln und etwas Zucker beimischen. Das gibt dem Kuchen einen besonders knackigen Biss.
7. Den Kuchen auf der mittleren Schiene bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 30 bis 40 Minuten backen. Die Streusel sollten nicht zu dunkel werden.