



Mirabellenkuchen – rasend schnelles Rezept

Zutaten für 1 Kuchen

- 600 g Mirabellen
- 4 Eier
- 190 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 180 g Butter (weich)
- 225 g Weizenmehl
- 1,5 TL Backpulver



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 35 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche die Mirabellen, halbiere sie und entferne den Kern.
2. Schlage die Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz cremig. Mixe die Butter unter. Mische das Mehl mit dem Backpulver. Gib die Mehlmischung zu den feuchten Zutaten und rühre sie kurz unter.
3. Fette eine 26 cm Springform. Verteile den Teig gleichmäßig darin. Stecke die halbierten Mirabellen hinein. Backe den Mirabellenkuchen 35 Minuten im auf 200°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen. Lass ihn abkühlen und bestäube ihn nach Belieben mit Puderzucker.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

