

# Wachauer Marillenkuchen

**Zutaten** (für eine Springform mit 26 cm Ø):

600 g Aprikosen (Marillen)  
4 Eigelb  
120 g Puderzucker  
1 EL Vanillezucker  
4 cl Aprikosengeist (Marillenschnaps)  
180 ml Rapso  
4 Eiweiß  
80 g Zucker  
1 EL Speisestärke  
150 g Mehl  
1 gestr. TL Backpulver  
60 g geschälte, geriebene Mandeln  
Rapso und Semmelbrösel für die Form  
100 g Aprikosenkonfitüre (Marillenmarmelade)  
50 g Mandelblättchen  
1 EL Rapso zum Rösten der Mandelblättchen  
einige kleine, frische Minzeblätter



Wachauer Marillenkuchen

ein  
**Rapso**<sup>®</sup>

Rezept

## Zubereitung:

Aprikosen waschen, halbieren und entkernen.  
Den Backofen auf 180 Grad C vorheizen.

Eigelb, Puderzucker und Vanillezucker schaumig schlagen.  
2 cl Aprikosengeist und Rapso langsam dazu gießen. In einer zweiten Schüssel Eiweiß steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis der Schnee schnittfest und glänzend ist. Zum Schluss die Speisestärke gleichmäßig unterrühren.

Ein Drittel des Eischnees auf die Eigelbmasse häufen, Mehl, Backpulver und Mandeln darüberstreuen und alles gleichmäßig verrühren. Den restlichen Eischnee locker unter den Teig heben und in eine gefettete und gebröselte Springform von 26 cm Durchmesser füllen. Die Oberfläche glattstreichen und die Aprikosenhälften mit den Schnittflächen leicht in den Teig drücken. Auf der mittleren Schiene des heißen Backofens in 45-50 Minuten goldbraun backen.

Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb passieren und mit dem restlichen Aprikosengeist erhitzen. Den noch warmen Kuchen rundherum damit glasieren. Rapso in einer Pfanne erhitzen und die Mandelblättchen goldbraun rösten. Den Kuchenrand damit bestreuen. Die Oberfläche des Kuchens mit einigen Mandelblättchen und Minzeblätter verzieren.

## TIPP

Unser Sommelier empfiehlt zu diesem Gericht einen Servus Gold, halbtrockener Weißwein aus dem Burgenland.

