Reneklodenkuchen



Zutaten für ein Backblech:

Rührteig:
250 g Butter oder Margarine
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
4 Eier
1 Prise Salz
1/2 Teelöffel abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
2 Esslöffel gehackte Mandeln
300 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver



Belag:
1000 g Renekloden oder Mirabellen
2 Esslöffel Brauner Zucker

Zubereitung:
Für den Rührteig die Butter oder Margarine schaumig rühren. Nach und nach den Zucker, Vanillinzucker, Eier, Salz, Zitronenschale und Mandeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und portionsweise unterrühren.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und evtl. mit einen Backrahmen (falls vorhanden) umstellen. Falls keiner vorhanden ist den Rührteig einfach so auf das Backblech streichen.
Die Renekloden (oder Mirabellen) waschen, halbieren und entsteinen. Mit der Schnittfläche nach unten auf den Kuchen legen. Braunen Zucker darauf streuen.
Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste bei 200°C etwa 25 Minuten backen.
Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. In gleich große Rechtecke schneiden und servieren.

© lecker-backen.de