

## **Mailänder-Kuchen**

Ein altes Rezept a man hat solche Kuchen für Hochzeiten und Konfirmationen gebacken als Mitgabe für die Nachbarn die Geschenke gebracht haben, der Kuchen hält sich eine Woche 🙄 meistens wird er aber vorher gegessen.

Ganz wichtig ist eine aromatische Marmelade am besten Aprikosen oder Quittenmarmelade sie soll hell sein.

### **Zutaten:**

- 375 gr. Mehl
- 250 gr. Zucker
- 250 gr. Butter
- ½ Päckchen Backpulver
- 3 Eier
- ½ Zitrone Saft und Schale
- 1 Schnapsglas Kirschwasser
- 5 Esslöffel Aprikosenmarmelade oder Quittenmus
- 1 Eigelb zum bestreichen

### **Zubereitung:**

- Die ersten 7 Zutaten vermengen und 4 Stunden kaltstellen.
- Die Hälfte des Teiges in eine Springform (28 cm) drücken mit Marmelade bestreichen.
- Aus dem restlichen Teig Rollen formen und Gitter auf den Kuchen legen.
- Zum Schluss wird der Kuchen mit Eigelb angestrichen und gebacken.
- Backofen auf 200 Grad vorheizen und 35 Minuten backen