Marillenkuchen (Zwetschkenkuchen)

ZUTATEN

5 Eidotter, Eischnee

220 g Margarine

200 g Zucker

180 g Mehl

1 kg Marillen (oder Zwetschken)

Backpulver, Fett und Mehl für das Backblech

ZUBEREITUNG

Eidotter, Margarine und etwa 100 g Zucker zusammenmischen, den restlichen Zucker in den Eischnee einrühren.

Mehl und Backpulver vermischen und in Teig einmixen.

Blech fetten, mit Mehl stauben, Teig darauf geben und mit Marillen belegen (in jede Höhlung etwas Zucker geben)

Bei 160 Grad Heißluft ½ Stunde lang backen (180 Grad bei Ober/Unterhitze).

© 6-Marillenkuchen.docx