

Marillen-Kakao-Kuchen



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 100 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Backpulver	½ Pkg.
Weizenmehl (glatt)	130 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Salz	1 Prise(n)
Rohe Hühnereier - mittel	6 Stk.
Staubzucker / Puderzucker	150 g
Butter	120 g
Kakaopulver	40 g
Marillen / Aprikosen	750 g

Zubereitung:

Marillen waschen, halbieren und entkernen.

Abtrieb: Handwarme Butter, Salz und Vanillezucker schaumig rühren. Die Hälfte des Zuckers und die Dotter zugeben nach und nach zugeben und schaumig aufschlagen.

Den restlichen Zucker mit Eiklar und einer Prise Salz steif aufschlagen und unter den Abtrieb heben. Zum Schluß versiebtetes Mehl, Backpulver und Kakao unterheben.

Auf eine mit Backpapier ausgelegte Backform oder kleineres Backblech streichen und mit Marillenhälften belegen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180° ca. 1 Stunde backen. (Nadelprobe!)

Gutes Gelingen wünscht

