

Mirabellkuchen

Rezept für 15 Portionen

Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|--|--------------|
| Weizenmehl (glatt) | 30 Dekagramm |
| Staubzucker / Puderzucker | 20 Dekagramm |
| Vanillezucker / Vanillinzucker | 1 Pkg. |
| Speiseöl / Öl | 125 ml |
| Backpulver | 1 Pkg. |
| Rohe Hühnereier - mittel | 3 Stk. |
| Natur-Joghurt / Naturjoghurt | 250 ml |
| Mirabellen / Gelbe Zwetschgen / Gelbe Pflaumen | ½ Pkg. |

Zubereitung:

Staubzucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren.

Joghurt und Öl einrühren.

Mehl mit Backpulver vermengen und unterrühren.

Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und mit den entsteinten Mirabellen (gelbe Zwetschgen) belegen.

Bei 170 Grad ca. 30 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-438-Mirabellkuchen.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at