

Marillenkuchen



Rezept für 15 Portionen

Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Marillen / Aprikosen	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	30 dag
Natur-Joghurt / Naturjoghurt	250 ml
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Backpulver	1 Pkg.
Speiseöl / Öl	125 ml
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Staubzucker / Puderzucker	20 dag

Zubereitung:

Den Staubzucker mit dem Vanillezucker und den Eiern schaumig rühren.

Das Joghurt und das Öl einrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und unterrühren.

Den Teig auf ein befettetes Blech streichen und mit den halben, entkernten Marillen belegen.

Bei 170 Grad ca. 30 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-439-Marillenkuchen.html>

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