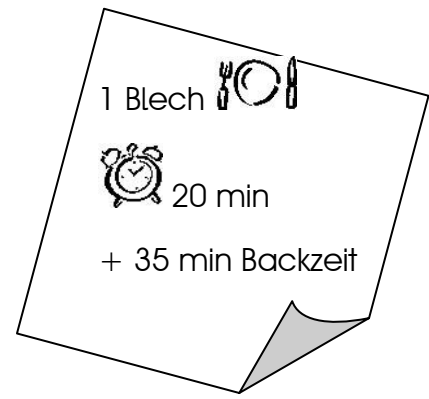


# Marillenkuchen

## Zutaten

25 dag Zucker  
1 Becher Schlagobers  
3 Eier  
25 dag Mehl  
1 Pkg Vanillezucker  
½ Pkg Backpulver  
  
2 Dosen Marillenhälften



## Vorbereitung

Backrohr einschalten (170° Unter- und Oberhitze); Marillen abtropfen lassen; Backblech mit Backpapier auslegen.

## Zubereitung

Zutaten	Arbeitsschritte	Geräte
Eier	Schaumig rühren (lange!!!)	Handmixer, Plastikschüssel
Zucker	„löffelweise“ zugeben	EL
Vanillezucker, Backpulver, Mehl	dazurühren	
Schlagobers	ungeschlagen dazurühren	
Masse	auf Backblech verteilen (nicht bis zum Rand)	<b>Backpapier!!!</b>
Marillen	Gleichmäßig über den Teig verteilen	
	bei 170° (Unter- und Oberhitze) ca. 35 Minuten backen	
Staubzucker	bestreuen	



### Tipp:

Der Teig kann auch mit anderen Früchten (Kirschen, Zwetschgenviertel) belegt werden.