

Marillenkuchen



zutaten

400 g Mehl, 1 Pkg. Backpulver
4 Eier von glücklichen Hühnern
250 g Staubzucker, 1 Pkg. Vanillezucker
1/2 Zitrone - abgeriebene Schale
165 ml neutrales Öl
330 g (Pflanzen)Joghurt
Marillen, ev. Staubzucker



zubereitung

- Tiefes Backblech mit Backpapier auslegen oder mit Butter bestreichen und Mehl bestreuen. Backrohr auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Marillen waschen, halbieren und entsteinen. Eier mit Staubzucker, Vanillezucker und geriebener Zitronenschale mit dem Mixer oder der Küchenmaschine gut schaumig rühren. Öl nach und nach einlaufen lassen. Zum Schluss das Joghurt und das mit dem Backpulver vermischte Mehl unterheben. Den Teig auf das Backblech streichen und mit den halbierten Marillen (Innenseite nach oben) belegen. Auf mittlerer Schiene 30 - 35 Minuten bei 180°C backen. Auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreut servieren. Guten Appetit!