

Marillenkuchen



ZUTATEN

1 kg Marillen

250 g Butter

4 Eier

250 g Staubzucker

500 g Dinkelmehl

1 Pkg. Vanillezucker

1. Pkg Backpulver

125 ml Milch

1. Butter, Eier und Staubzucker in eine Schüssel geben und mixen.

2. Danach Milch in die Schüssel geben.

3. Im Anschluss Mehl, Vanillezucker und Backpulver dazugeben und mixen.

4. Den fertigen Teig auf ein Backblech geben und die entkernten Marillen leicht hineindrücken.

5. Den Kuchen bei 180 °C ca. 35 min. backen.