Nah&Frisch

Ulrike Stummvoll | Professional

Wachauer Marillenkuchen

Kuchen & Gebäck | Jause | Kuchen | Österreichisch | Sommer

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Margarine, Staubzucker und Vanillezucker miteinander verrühren, Eidotter unterschlagen. 4 Eiweiß zu Schnee schlagen und mit der geschmolzenen Kochschokolade und dem Mehl unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Kuchenmasse aufs Blech streichen. Mit Marillenstücken belegen und mit Staubzucker großzügig bestreuen. Bei 170 °C ca. 20 Minuten backen.

ZUTATEN

- 250 g Margarine oder Butter
- 250 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 4 Eier
- 100 g Kochschokolade geschmolzen
- 300 g Mehl
- 500 g Marillen