

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