

MARILLEN-NUSS-KUCHEN

BACKZEIT: | **VORBEREITUNG:**
ca. 45 Minuten | ca. 30 Minuten



ZUTATEN

- ✗ ein 40 x 30 cm Backblech
- ✗ 200 g Haselnüsse (fein gerieben)
- ✗ 150 g Dinkelmehl (fein gemahlen - 630)
- ✗ 250 g weiche Butter
- ✗ 250 g Staubzucker
- ✗ 1 Pkg. Vanillezucker
- ✗ 1 Bio-Zitrone (Schale von Zitrone)
- ✗ 4 Bio-Eier
- ✗ 5 EL Rum-Aroma
- ✗ ca. 900 g Marillen zum Belegen

ZUBEREITUNG

Heize den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vor und belege die Form mit einem Backpapier.


Nun halbierst und entkerntst du die Marillen.

Das Mehl und die Nüsse gut in einer extra Schüssel vermischen. Butter, Staubzucker, Vanillezucker sowie die abgeriebene Zitronenschale für ca. 10 Minuten gut schaumig rühren. Nach und nach werden die Eier zugegeben. Nun das Rum-Aroma einrühren und die Nussmischung unterheben.

Die Masse wird gleichmäßig auf dem Blech verstrichen und mit den Marillen belegt. Diese sollten mit der Schnittfläche nach oben aufgelegt werden.

Nun lässt du den Kuchen im Backofen auf mittlerer Schiene für ca. 45 Minuten backen.

Inspirationsquelle: <https://bit.ly/2ZQrlyy>

 Marillen enthalten viel Beta-Carotin (Provitamin A), Phenolsäure, Magnesium und Vitamin E sowie B. Dinkelmehl enthält Natrium, Kalium, Kalzium, Phosphor und Eisen.

 www.nicapur.com  office@nicapur.com

 www.instagram.com/nicapurvollerleben/  www.facebook.com/nicapurvollerleben/  www.pinterest.at/nicapur/