

MARILLEN-NUSS KUCHEN

Backzeit: je nach Ofen ca. 45 Minuten
Vorbereitung: ca. 30 Minuten
Form: 40 x 30 cm



ZUTATEN KUCHEN

- 200g Haselnüsse (fein gerieben)
- 150g Dinkelmehl (fein gemahlen - 630)
- 250g weiche Butter
- 250g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Bio-Zitrone (Schale von Zitrone)
- 4 Eier
- 5 EL Rum-Aroma

BELAG

- ca. 900 g Marillen

ZUBEREITUNG KUCHEN

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

Nun halbierst und entkernst 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.

Hobby-Bäckerin: Silke Freimüller

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

NICApur GmbH & Co KG

Strubergasse 24 | 5020 Salzburg | FN 382072x | Landesgericht Salzburg | ATU 67357068

Serviceline Österreich gebührenfrei: T 0820 988 730, Serviceline International: T +49 8654 770 58 18
www.nicapur.com, office@nicapur.com

 /nicapurvollerleben

 /nicapurvollerleben


VOLLER LEBEN