

Marillenkuchen Schoko-Nuss bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

400 gr glattes Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 40 gr Kakao, 100 gr geriebene Haselnüsse, 8 Eier, 300 gr Butter, 100 ml Sonnenblumenöl, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 unbehandelte Zitrone, 400 gr Puderzucker, 1 kg Marillen.

Die Zubereitung:

Zitrone waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Backrohr auf 170 Grad vorheizen. Ein Backblech mit höherem Rand mit Backpapier belegen. Marillen halbieren und entkernen. Mehl mit Backpulver und Kakao versieben, Haselnüsse untermischen. Eier verquirlen. Weiche Butter mit Öl, einer kleinen Prise Salz, Vanillezucker und abgeriebener Zitronenschale gut cremig rühren. Zucker einrühren. Eier nach und nach zugeben. Masse sehr schaumig rühren. Mehlmischung behutsam unterheben. Masse gleichmäßig auf dem Blech verstreichen und mit den Marillen (Schnittfläche oben) belegen. Kuchen im vorgeheizten Ofen (mittlere Schiene) 40-50 Minuten backen. Kuchen aus dem Rohr nehmen, auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.