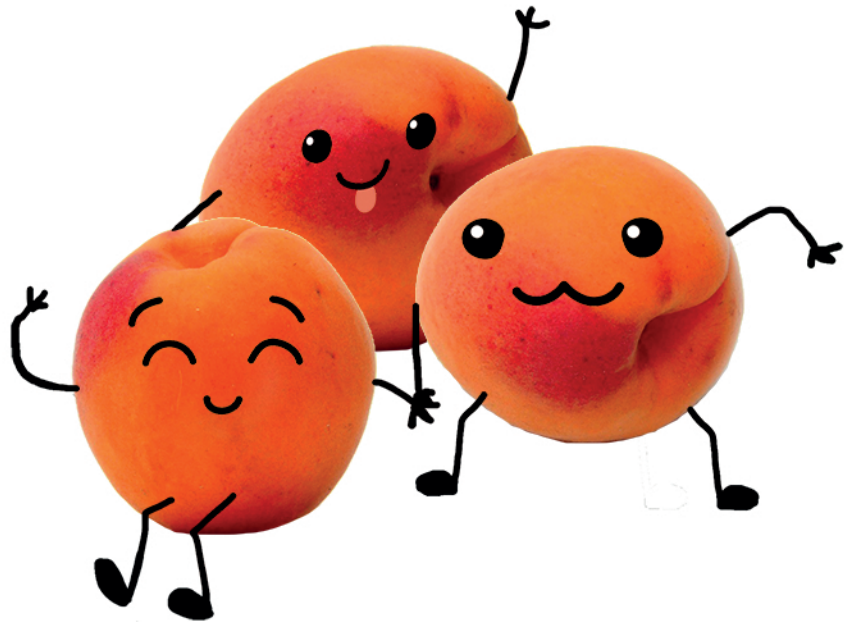


# marillenkuchen max

## ZUTATEN:

- » 125 ml Öl
- » 125 ml Wasser
- » 250 g Mehl
- » 250 g Zucker
- » 1 Päckchen Vanillezucker
- » 4 Eier
- » 1 Päckchen Backpulver
- » 1 Prise Salz
- » 500 g Marillen



1. Die Marillen gut waschen, entkernen und halbieren. Das Backrohr auf 200 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eier in zwei Schüsseln trennen.

2. Nun für den Marillenkuchen mit Öl den Dotter, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Öl langsam unter ständigem Rühren einfließen lassen, danach Wasser langsam hinzufügen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, dazugeben und zu einem glatten Teig rühren.

3. Danach Eiklar mit dem Salz zu Schnee schlagen und unter die Masse heben. Die Masse auf das Blech streichen und mit den Marillenhälften dicht belegen.

4. Im Backrohr etwa 30 Minuten backen.