



MARILLENKUCHEN



Tipps

Geht auch mit Zwetschgen!

QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Kuchen bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 1/1 BAKING TRAY (FOODSERVICE)

500 g

500 g Zucker

24 g Vanillezucker

1 Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

500 g Ei(er)

500 g Butter, geschmolzen

500 g Weissmehl

16 g Backpulver

1 kg Aprikosen, halbiert, entkernt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasus mit Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft, Zitronenschale, Eier und geschmolzene Butter gut vermischen.
3. Mehl mit Backpulver zügig unter die Masse rühren.
4. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen, Marillenhälften darauf verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen.