



# MARILLENKUCHEN



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

**250 g** QimiQ Saucenbasis

**250 g** Zucker

**1 Pkg.** Vanillezucker

**0.5** Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

**5** Ei(er)

**250 g** Butter, geschmolzen

**250 g** Mehl

**0.5 Pkg.** Backpulver

**500 g** Marillen, halbiert, entkernt

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis mit Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale, Eier und geschmolzener Butter gut vermischen.
3. Mehl mit Backpulver vermengen und zügig unter die Masse heben.
4. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen, Marillenhälften darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.