



Gina's Schoko-Marillenkuchen

Zubereitung

Butter, Zucker, Schoko und Dotter schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver unterziehen.

Ein Drittel vom Eischnee einrühren, den Rest unterheben.

Auf ein befettetes bemehltes Backblech streichen und mit halbierten Marillen belegen.

Bei 180°C ca. 40 Minuten backen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Regina Weiß.

Zutaten

28 dkg weiche Butter

28 dkg Backzucker + 1 Vanillezucker

28 dkg zerlassene Schokolade

6 Dotter

28 dkg Dinkelmehl

½ Packerl Weinstein-Backpulver

6 Eiklar Schnee (mit einer Prise Salz schlagen)