



Marillenkuchen mit Öl

Zubereitung

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, dabei langsam das BONA Öl nach und nach zugeben unditerrühren.

Zitronenschale und Rum untermischen.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unterheben.

Den Teig auf dem Blech glatt streichen und mit den Marillen belegen.

Den Kuchen bei 160° ca. 30-40 min. backen.

Man kann auch wahlweise Kirschen nehmen und statt dem Rum Weinbrand.

Zutaten

500 g Marillen

125 ml BONA Öl

250g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 EL abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone

1 EL Rum

5 Eier

300 g Mehl

1 P. Backpulver

1 Prise Salz