

Marillen-Nusskuchen

Der Marillen-Nusskuchen ist schnell auf den Tisch gezaubert. Das einfache Back-Rezept gelingt im Handumdrehen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

| | |
|--------|-------------------------------|
| 200 g | Walnüsse |
| 300 g | Mehl |
| 1 TL | Zimt |
| 10 g | Backpulver |
| 8 g | Vanillezucker |
| 250 g | Staubzucker |
| 300 g | Butter |
| 4 Stk. | Eier |
| 700 g | Marillen |

Zubereitung

1. Für den Marillen-Nusskuchen den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Nüsse in einem Mixer fein zerhacken und in eine Rührschüssel geben.
3. Das Mehl, Zimt, Backpulver, Vanillezucker und Staubzucker hinzugeben und mit einem Schneebesen verrühren.
4. Die Butter schmelzen und in die Schüssel gießen, die Eier hineinschlagen. Alles gut zu einem Teig verrühren.
5. Eine Backform oder Backblech mit Backpapier belegen und mit Butter einfetten.
6. Den Teig in der Form verteilen und glatt streichen.

7. Die Marillen waschen, halbieren und entkernen. Die Hälften auf dem Teig verteilen.
8. Im vorgeheizten Backofen zirka 30-35 Minuten backen.

Tipp

Den Marillen-Nusskuchen je nach Belieben mit Staubzucker bestäuben. Selbstverständlich kann man den Kuchen auch mit anderen Obstsorten zubereiten.