

Marillenkuchen mit Joghurt

Der Marillenkuchen mit Joghurt ist ein feines Obstkuchen-Rezept zur Marillenzeit. Einfach ausprobieren und nachbacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

4 Stk.	Eier
170 g	Zucker
2 Packungen	Vanillezucker
250 g	Naturjoghurt
125 ml	Öl
300 g	Weizenmehl
1 Packung	Backpulver
800 g	Marillen

Zubereitung

1. Für den feinen **Marillenkuchen mit Joghurt** den Backofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Eine runde Backform mit Backpapier auslegen. Die Marillen waschen, halbieren und die Kerne entfernen.
2. Die Eier mit Zucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel schaumig mixen. Naturjoghurt und Öl unterrühren, zuletzt das mit Backpulver versiebte Mehl unterheben.
3. Jetzt die Teig-Masse in die Backform füllen und mit Marillen belegen. Im vorgeheizten Backrohr zirka 25-30 Minuten backen.

Tipp