# Marmeladenkuchen

Der Marmeladenkuchen ist ein einfacher Kuchen, wenn es wieder einmal schnell gehen sollte. Das Rezept gelingt mit wenigen Zutaten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 3 Stk. | Eier |
| 50 g | Zucker |
| 60 ml | neutrales Pflanzenöl |
| 1 EL | Vanilleextrakt |
| 250 g | Milch |
| 350 g | Mehl |
| 16 g | Backpulver |
| Nach Belieben | Marmelade (z.b. Erdbeermarmelade, o.ä.) |
| | Staubzucker |
| 1 Stk. | Backform |

## Zubereitung

1. Der einfache **Marmeladenkuchen** gelingt im Nu. Dazu die Eier, Zucker, Öl und Vanilleextrakt in eine Schüssel verrühren. Die Milch, Mehl und Backpulver zugeben und zu einem Teig rühren.

2. In eine befettete Form füllen (ca. 20x20 cm) und glatt streichen.

3. Jetzt die Marmelade in einen kleinen Kunststoffbeutel füllen, die Spitze mit einer Schere abschneiden und die Marmelade dekorativ über den Teig verteilen.

4. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Ober-/Unterhitze zirka 30 Minuten goldgelb backen. Stäbchenprobe machen. Den Kuchen aus den Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben. In Stücke schneiden und genießen.

## Tipp