

Schoko-Marillen Blechkuchen

Die Kombination von Schokolade und Früchten ist einfach nur lecker - und kommt in dem Schoko-Marillen Blechkuchen besonders gut zur Geltung. Ein Rezept, das immer gut ankommt!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

200 g	Zartbitterschokolade
5 Stk.	Eier
175 g	Butter
160 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
175 g	Dinkelmehl
50 g	geriebene Haselnüsse
3 TL	Backpulver
750 g	Marillen
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für den **Schoko-Marillen Blechkuchen** den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen lassen, dann etwas abkühlen lassen. Währenddessen die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.
2. Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen und nach und nach die Eigelbe unterrühren. Mehl mit geriebene Haselnüsse und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Schokolade unterheben.
3. Marillen abtropfen lassen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig darauf verteilen und glatt streichen. Marillen gleichmäßig darauf verteilen.

4. Den Kuchen ca. 25-30 Minuten im Ofen backen. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Tipp

Zum Schoko-Marillen Blechkuchen frisch geschlagenes Schlagobers servieren.