



## Marillen- oder Zwetschkenkuchen

200g Staubzucker  
3 Eidotter (XXL)  
2 P Vanillezucker  
1/8 l Öl  
1/8 l Fruchtsaft  
1 EL Rum

Zutaten der Reihe nach langsam in das laufende Rührwerk geben.

300g glattes Mehl  
1 Prise Salz  
1/2 P Backpulver

dazu rühren.

3 Klar mit etwas Kristallzucker zu festem Schnee schlagen,  
unterheben.

Backblech mit Backpapier auslegen und mit etwas Mehl bestreuen,  
Früchte eng einlegen und ca. 40 min bei Ober- und Unterhitze,  
150° - zuletzt mit Heißluft - backen.

Gutes Gelingen!