

Marillen-Limonaden-Kuchen

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

150 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
4 Eier (Größe M)
1/8 l Speiseöl
1/8 l Orangenlimonade
300 g glattes Mehl
3 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

Zucker-Glasur:

250 g gesiebter Puderzucker
3 EL Wasser

Marillen-Belag:

240 g entsteinte, halbierte Marillen

Zum Dekorieren:

1 Pck. Dr. Oetker Streusel mit Fruchtgeschmack

1 Sandmasse:

Staubzucker mit Vanillin Zucker, Zitronenschale und Eiern mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Öl und Limonade unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und in 2 Portionen mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse auf ein befettetes, bemehltes Backblech (28 x 35 cm) geben und glatt streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

- 2 Für die Glasur Puderzucker mit Wasser zu dickflüssiger Konsistenz verrühren und mit einem Messer oder einer Palette auf dem erkalteten Kuchen verteilen.
- 3 Die Marillen in 3 Reihen auflegen.
- 4 Die Zuckerstreusel mithilfe eines Kaffeelöffels als Sonnenstrahlen aufstreuen.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Kuchen kann ohne Glasur und Belag auf Vorrat tiefgekühlt werden.
- Den Kuchen mit Kompottmarillen zubereiten.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33