Marillenfleck

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Sommer

Zutaten

4	Eier
200 G	Staubzucker
100 G	Öl
1 PKG	Vanillezucker
200 G	Mehl
0,5 PKG	Backpulver
	Marillen

Zubereitung

1. Eier mit Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren.
2. Öl langsam einrühren.
3. Mehl mit Backpulver vermischen und unterrühren.
4. Auf ein Backblech streichen (ausgefettet oder Backpapier).
5. Mit Marillen belegen und bei 180 Grad Heißluft 25 Minuten backen.
6. Vor dem servieren mit Staubzucker bestreuen.

SEMINAR BÄUERINNEN