

Essenzieller Marillen-Sauermilch-Kuchen

Zutaten

- 125 g Dinkel-Vollkornmehl
- 125 g weißes Weizenmehl (glatt)
- 1 P. Backpulver
- 2 Eier
- etwas Vanillepulver (ersatzweise Vanillezucker)
- 300 ml Sauermilch (Buttermilch geht auch)
- 60 g Staubzucker
- 2 EL Rohzucker (ca. 25 g)
- Ca. 600-700 g Marillen
- 2 EL geriebene Haselnüsse

Zubereitung

- Mehl mit dem Backpulver mischen.
- Eier mit Zucker und Vanille-Pulver und einer Prise Salz schaumig rühren, dann Sauermilch und Mehlmischung dazurühren.
- Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes kleines Blech (ca. 40x30 cm) aufstreichen.
- Mit dem Rohzucker bestreuen und mit Marillenhälften belegen (Bauch nach unten).
- Anschließend mit geriebenen Haselnüssen bestreuen und ca. ½ h bei 180°C Heißluft backen.

Am besten noch lauwarm genießen. Reste im Kühlschrank lagern und portionsweise in der Mikrowelle erwärmen. Der Kuchen lässt sich wunderbar für obstkarge Wintertage einfrieren.

