

Bio-Marillenkuchen



Patrizia Schneebauer - Biobäuerin aus Attersee

Zutaten:

- 250 g Bio-Butter
- 250 g Bio-Mehl
- 250 g Bio-Zucker
- 5 Stk. Bio-Eier
- 1 Pkg. Bio-Weinsteinbackpulver
- Prise Salz
- ca. 12 Stk. Bio-Marillen

Die weiche Butter (Zimmertemperatur) mit allen anderen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine oder einem Mixer gut verrühren. Den Teig auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech geben und gleichmäßig verstreichen.

Die Marillen waschen, halbieren und entkernen. Die Marillenhälften auf den Teig legen. Wichtig: nicht in den Teig eindrücken! Anschließend im vorgeheizten Backrohr bei 170° C Heißluft (oder 190° C Ober/Unterhitze) ca. 35-40 Minuten backen. Vor dem Servieren mit etwas Staubzucker bestreuen und am besten noch lauwarm genießen!

Wusstest du, dass Bio-Lebensmittel immer mit dem grünen Blatt, dem EU-Bio-Logo gekennzeichnet sind? Mehr Infos zum EU-Bio-Logo findest du unter www.bio-austria.at/bio-konsument/was-ist-bio/was-bedeutet-bio/#das-eu-bio-logo




TIPP

Ich friere die Marillenhälften ein und gebe sie gefroren auf den Teig. So können wir auch außerhalb der Marillensaison diesen leckeren Kuchen genießen.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.

