

Schoko-Marillenkuchen (Rezept meiner besten Freundin)

Zutaten

150 g	Butter (zimmerwarm)
150 g	Staubzucker
1 Pck.	Vanillezucker
4	Eier
150 g	zerlassene Kochschokolade
150 g	Mehl glatt
1 Pkg.	Backpulver
2 EL	Rum (kann man auch weglassen)
	Marillen nach Geschmack



Zubereitung

1. Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
2. Eidotter dazugeben unditerrühren.
3. Kochschokolade langsam erwärmen und zur Butter-, Zucker-, Eidotter-Masse geben.
4. Eiklar extra zu Schnee schlagen und abwechselnd mit dem Mehl (inkl. Backpulver) in die Butter-Zucker-Schokomasse unterheben.
5. Eine höhere Pfanne (oder ein Backblech, Maße ca. 33x20 cm) mit Butter einfetten und Mehl stauben.
6. Die Masse in die Pfanne füllen und mit den Marillen (Schale nach unten) belegen.
In meiner in einer Backpfanne (33 x 20 cm) verwende ich hier 9 bis 10 große Marillen. Wenn die Marillen kleiner sind, könnt ihr um einige Stück mehr rechnen.
7. Im Backrohr bei rund 160-180 Grad ca. 40/45 Minuten lang backen und mit etwas Zucker bestreuen.