



## Marille-Schoko-Haselnuss-Kuchen

1 Backblech, ca. 31 cm x 36 cm

### Zutaten

- 300 g Mehl
- 50 g Kakao, gesiebt
- 200 g geriebene Haselnüsse
- 8 Eier
- 400 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- Schale von 1 Bio-Zitrone
- 320 g Staubzucker
- ca. 1 kg Marillen

**Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben!**

### Zubereitung

Das Backrohr auf 170° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backpapier auf ein hohes Backblech legen, (bei einem niederen würde ich einen Backrahmen empfehlen)

Die Marillen waschen, halbieren und entkernen.

Das Mehl, Haselnüsse, Backpulver und gesiebten Kakao vermischen.

Die weiche Butter mit dem Salz, den Vanillezucker und die Zitronenschale gut cremig rühren, dann den Zucker einrühren. Schlagen bis die Masse fast weiß ist. Nun nach und nach die Eier einzeln dazu geben, dabei jedes Ei mindestens 2 Minuten lang gründlich unterrühren. Zuletzt die Mehlmischung vorsichtig unterheben.

Den Teig auf das Blech streichen (oder in den Backrahmen geben) und gleichmäßig verstreichen. Die Marillen mit der Schnittfläche nach oben eng darauf verteilen.

Den Kuchen auf der mittleren Schiene ca. 45 Minuten backen. Stäbchenprobe machen!

Den fertigen Kuchen aus dem Backrohr nehmen und abkühlen lassen. Mit Staubzucker bestreuen, servieren und genießen!

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

**[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)**