



Marillen Nusskuchen vom Blech / mit Topfen

ZUBEREITUNGSZEIT: 60 Minuten

MENGE: 1 Blech

ZUTATEN

- 250 g Butter {Zimmertemperatur}
- 200 g Zucker
- 2 Pkg. Vanillezucker
- 5 Eier
- 2 Pkg. Lorenz Studentenfutter Original {à 175 g}
- 150 g Weizenmehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zimt
- 1 Pkg. SalzburgMilch Premium Speisetopfen {250 g}
- 400 g Marillen

ZUBEREITUNG

Die Butter mit Zucker und Vanillezucker für mehrere Minuten cremig rühren. Die Eier nach und nach der Creme unterrühren. Das Studentenfutter im Blender fein zermahlen, ebenfalls zugeben und gut untermischen. Mehl mit Backpulver, Salz und Zimt vermischen und nach und nach unter Rühren beimgen. Zu einem glatten Teig verrühren und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Den Topfen löffelweise auf dem Teig verteilen. Die Marillen waschen, halbieren, entkernen und ebenfalls auf dem Teig verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Heißluft für rund 40 Minuten backen {Nadelprobe machen!}.

Tipp: Kann mit jeglichen Sommerfrüchten {z.B. mit Zwetschgen} zubereitet werden.

