


Schoko-Marillenkuchen mit Mandelmehl

Zutaten:	Zubereitung:	
8 Marillen	Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. Eine Torten- oder Tarteform mit etwa 28 cm Durchmesser einfetten.	 <p>Tip: Der Kuchen schmeckt auch hervorragend mit Zwetschken. (Rezept Fa. Fandler)</p>
200 g Schokolade		
150 g Butter		
5 Eier		
180 g Zucker		
120 g Mandelmehl		
1 Schuss Orangenlikör	Den Teig in die vorbereitete Form gießen. Die Marillenhälften mit der Schnittfläche nach oben darauf verteilen und 55 Minuten backen.	
2 Tr. Orange süß bio	Nach Wunsch mit Marillenkernöl beträufeln und den Kuchen mit Staubzucker bestreuen.	
Staubzucker zum Bestreuen		

