

Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte Nachspeisen

Saison: Sommer

Für: 1 Blech

Verfasst von: Resy Strasser

Zutaten

4 Eier

200 G Staubzucker

100 G Öl

1 PKG Vanillezucker

200 G Mehl

0,5 PKG Backpulver

Marillen

Zubereitung

1. Eier mit Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren.
2. Öl langsam einrühren.
3. Mehl mit Backpulver vermischen und unterrühren.
4. Auf ein Backblech streichen (ausgefettet oder Backpapier).
5. Mit Marillen belegen und bei 180 Grad Heißluft 25 Minuten backen.
6. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.