



Marillenkuchenpralinen

Zutaten für die Minimarillenküchlein:

8 kleine Marillen
3 EL Rum
2 Eier
100 g Zucker
1 Prise Salz
85 ml Öl
150 ml Buttermilch
350 g Weizenmehl
1 Backpulver
Staubzucker

Die Marillen werden in kleine Würfel geschnitten und lässt sie ein paar Minuten im Rum ziehen.

In der Zwischenzeit schlägt man die Eier schaumig, rührt den Zucker und die Prise Salz unter. Nach und nach kommen das Öl und die Buttermilch dazu. Zuletzt kommt das mit dem Backpulver gemischte Mehl dazu. Dann kann man die Marillenstücke unterheben.

Man nimmt je zwei Pralinenförmchen (das gibt mehr Halt) und füllt etwas Kuchenteig ein. Immer darauf achten das auch Marillenstücke dabei sind.

Die Kuchenpralinen werden etwa 25 Minuten bei 180°C gebacken. Stricknadelprobe machen. Nach dem Abkühlen werden die Marillenküchlein noch mit Staubzucker bestäubt und genossen.

TIPP: Man kann den Teig selbstverständlich auch in klassischen Muffinsformen oder auf einem Kuchenblech backen.

