



IMKEREI Pell

**MARILLENKUCHEN IM
HONIGGLAS
MIT WEISSER SCHOKOLADE**



Saisonales aus dem Honigtopf - Edition Juli 2021

MARILLENKUCHEN IM HONIGGLAS MIT WEISSER SCHOKOLADE

für 2 Personen

2 Honiggläser (500g)

5-6 Marillen

120 g Mehl (Dinkel)

3-4 EL Bio-Blütenhonig

2 Eier

50 g Butter

ca. 5 EL Milch

1 TL Backpulver

ca. 70 g weiße

Schokolade

Für das Topping:

Marillenstücke

weiße Schokolade

gehackt

Den Backofen auf ca. 180 °C Ober-

Unterhitze vorheizen. Die Honiggläser mit Backpapier auslegen und beiseite stellen.

Zuerst die Eier, Butter, Milch und den Honig gut verrühren. Danach die trockenen Zutaten- Mehl und Backpulver versieben und beimengen.

Zuletzt die weiße Schokolade fein hacken und mit den gewürfelten Marillen unter den Teig heben.

Den Teig in die vorbereiteten Gläser

geben, glatt streichen und ca. 35-40 Minuten backen. Wenn der Kuchen laut Stäbchenprobe fertig ist, gut auskühlen lassen oder noch lauwarm löffeln. PS.: Wegen der weißen Schokolade kann der Kuchen etwas weicher sein als gewohnt.

Das Topping:

Nun kann man den fertigen Kuchen im Glas noch mit weißer Schokolade und Marillen verzieren bevor er noch lauwarm vernascht wird!

Denn Marillen + Honig = Superlecker!

Für mehr Inspirationen folgt uns gerne auf Social Media. Wir freuen uns auch sehr über eine Google Bewertung von euch!

