Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.



# Marillenkuchen mit Öl

## Zubereitung

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, dabei langsam das BONA Öl nach und nach zugeben und weiterrühren.

Zitronenschale und Rum untermischen.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unterheben.

Den Teig auf dem Blech glatt streichen und mit den Marillen belegen.

Den Kuchen bei 160° ca. 30-40 min. backen.

Man kann auch wahlweise Kirschen nehmen und statt dem Rum Weinbrand.

## Zutaten

- 500 g Marillen
- 125 ml BONA Öl
- 250g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 1 EL abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
- 1 EL Rum
- 5 Eier
- 300 g Mehl
- 1 P. Backpulver
- 1 Prise Salz