**MARILLENKUCHEN**

**Zutaten:** 6 Eier

 100 g Sukrin

 100 g Birkenzucker

 250 g ungesüßtes Apfelmus

 1 Phiole Rumaroma

 250 g Mehl

 ½ Pkg. Backpulver

 Marillen

**Zubereitung:**

* Backrohr auf 180°C vorheizen
* Eier trennen
* Schnee schlagen
* Dotter, Zucker, Apfelmus und Rumaroma
* sehr schaumig rühren
* abwechselnd Mehl mit Backpulver und Schnee unterheben
* Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes
* Backblech streichen
* mit halbierten Marillen belegen
* ca. 35 Minuten hell backen