

Topfen-Marillen-Kuchen (4 Portionen)

Zutaten:

- 1 Magertopfen
- 1 Topfen Halbfett
- 150 g Kokosraspeln
- 2 Eier
- 5-8 Marillen (frisch oder aus der Dose)
- 3 Teelöffel Backpulver

Zubereitung:

Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Marillen in kleine Stücke schneiden und mit dem Topfen verrühren. Kokos, Eier und Backpulver dazugeben und alles zusammen gründlich zu einem Teig vermischen.

Eine kleine Kuchenform mit Backpapier auslegen. Die Teigmasse gleichmäßig darauf verteilen.

Bei 180°C ca. 40-55 Minuten lang backen.

Der Kuchen eignet sich hervorragend als Frühstück oder Zwischenmahlzeit.