# Skyr-Mohn-Marillen-Kuchen

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Sommer Für: 1 Blech

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 2 | Eier |
| 200 G | Zucker |
| 100 G | Apfelmus |
| 200 G | glattes Weizenmehl |
| 100 G | Mohn gemahlen |
| 100 ML | Milch |
| 100 ML | Rapsöl |

**Verfasst von:** Marion Riepler

## Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Mohnmasse Eiklar mit 50 g Zucker zu Schnee schlagen. Dotter mit restlichen Zucker, Öl und dem Apfelmus schaumig rühren. Milch hinzufügen und Mehl sowie den Eischnee untermengen. Die Masse auf ein tiefes Blech verteilen.
3. Für die Skyrmasse 50 g Zucker zu Schnee schlagen. Die restlichen Zutaten gut vermischen und den Eischnee unterheben.
4. Die Skyrmasse vorsichtig auf der Mohnmasse verteilen.
5. Die Marillen halbieren, entkernen und auf gleichmäßig auf der Skyrmasse verteilen.
6. Ca. 50 Minuten backen.