



Zubereitung

240 g Mehl mit 10 g Backpulver und 1 Packerl Vanille-Puddingpulver vermischen.

3 Eier, 170 g Zucker und 130 ml (geschmacksneutrales) Öl schaumig mixen. Dann das Mehlgemisch dazu und am Schluss noch 50 ml Kokosrum einrühren.

Backrohr auf 160° Heißluft vorheizen.



Teig in eine Form streichen. Unsere Backform misst etwa 25 x 38 cm, ist also etwas kleiner als ein Backblech.

800 g Marillen waschen, entkernen, vierteln und dicht auf den Teig legen.

Für den Streusel: 100 g Butter, 40 g Zucker, 120 g Mehl und 70 g Kokosraspeln vermischen und über den Marillen verteilen.

Ca. 40 Minuten backen. Servieren und genießen!

Gutes Gelingen!