

Kuchen Backen Rezepte

Adventskuchen Vom Blech

Anzahl: 20 Stücke

Gattung: Backen, Obst, Kuchen, Rührteig, Advent, Weihnachten

	Fett fürs Blech	300 g	Mehl
250 g	Weiche Butter/Margarine	1	Pack. Backpulver
175 g	Zucker	4	Essl. Milch (evtl. mehr)
1	Pack. Vanillin-Zucker	4	Stiele Zitronenmelisse,
1	Unbehandelte Zitrone; die	200 g	evtl
	- abgeriebene Schale	4	Essl. Puderzucker
1	Prise Salz		Zitronensaft (evtl. mehr)
4	Eier (Gr. M)		Zitronenschalenstreifen
			zum Verzieren, evtl

1. Ein Backblech (ca. 35 x 40 cm) fetten. Fett, Zucker, Vanillin- Zucker, Zitronenschale und Salz cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch unterrühren.

2. Rührteig auf das Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) ca. 20 Minuten backen. Kuchen etwas abkühlen lassen.

3. Evtl. Zitronenmelisse waschen und die Blättchen von den Stielen zupfen. Kuchen mit den Blättchen belegen.

4. Für den Guss Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Kuchen damit bestreichen und evtl. mit Zitronenschale verzieren. Guss trocknen lassen.

:Zubereitungszeit: 35 Min. (Wartezeit ca. 2 Std.)

:kcal kJ Eiweiss Fett KH :250 1050 3 12 31