

## Bumskopfkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen

Konfekt

### \* ZUTATEN

300 ml Sahne

450 g Zucker

225 g Butter

1 Msp Weinsteinbackpulver

1/2 pk Orangback oder Zitroback;

-(\*)

### \* QUELLE

Lena Spezial Nr. L553

Weihnachtliche Backideen

erfaßt von Horst Aderhold

Ein Blech von 20 x 20 cm mit Alufolie auslegen. Sahne und Zucker in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen.

Butter, Backpulver und Orangeback / Citroback dazu geben und 1/2 bis 1 Stunde köcheln lassen. PROBE: Mit einem Teelöffel etwas Masse in kaltes Wasser legen. Es muß sich eine weiche Kugel bilden. Masse auf das Blech streichen und auskühlen lassen. In Würfel schneiden.

Butter-Sahne-Zältli: Wer sie einmal probiert hat ....

\* Orangeback und Citroback heißt es bei Schwartau; Finesse Zitrone und Finesse Orange bei Dr. Oetker. Beides sind feingeriebene, mit Zucker vermischte, Schalen der Zitrusfrüchte. Sehr aromatisch und lassen sich sehr gut anstelle von Schalen verwenden lassen.

HA\*\*\*\*\*