

Grillagetorte #6047

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Kuchen

5 sm Eier
250 g Zucker
200 g Butter
1/2 c Sauerrahm
250 g Mehl
1 pn Salz
1 ts Backpulver
1 tb Zitronensaft
1 ts Abgeriebene Zitronenschale
150 g Kandierte Früchte gemischt
2 tb Sultaninen
1 tb Rum
Puderzucker zum Bestäuben

* NACH EINEM POSTING VON
- Arthur Heinzmann

Eier mit Zucker zu einer weißlichen Creme schlagen. Butter zergehen lassen und mit dem Rahm zugeben. Gut verarbeiten. Mehl, Salz und Backpulver mischen und nach und nach gesiebt der Masse begeben.

Zitronenschale, Zitronensaft und Rum beifügen. 3 bis 4 Minuten stehen lassen. Zuletzt die mit Mehl bestäubten Sultaninen und die kandierten Früchte gut in den Teig mischen.

Die Masse in die Form füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad etwa 60 Minuten backen (Nadelprobe).

Den Butterkuchen nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestreuen.