

## Hirsepufer

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

Backen

Kuchen

450 g braunen Zucker

1 pk Vanillezucker

1 Ei

1/2 ts Gewürzkuchengewürz

1 Kaffeetasse lauwarmes  
; Wasser; ca.

500 g gesiebttes Mehl

50 g brauner Krümelkandis

Ei mit Zucker & Vanillezucker rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat  
Gewürzkuchengewürz & Wasser zufügen und verrühren Mehl und Kandis  
unterrühren und in eine gefettete Kastenform füllen ca. 50 Minuten bei 170  
Grad backen

Evt. nach dem Backen noch mit Zuckerguß und Krümelkandis "vollenden"