

Hirsepufer

Dieses PDF Rezept wurde von 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"