

Milchrahmstrudel #5620

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Gebaeck

Kuchen

Fett für die Form

Semmelbrösel

80 g Butter oder Margarine; weich

50 g Zucker

2 ts Vanillezucker

1 pn ; Salz

3 Eier

200 g Mehl

1 ts Backpulver

100 ml Milch; oder Mineralwasser

- 1 Form 20 x 10 cm

- 1 l Inhalt

Den Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Die Kuchenform ausfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.

Das Fett geschmeidig rühren, nach und nach Zucker, Vanillezucker und Salz einrühren. Die Eier trennen. Das Eigelb zur Zucker-Fett-Masse geben und unterrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit Milch oder Mineralwasser in die Eigelbmasse rühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und etwa 30 Minuten backen (Gas: Stufe 2).

Variationen: siehe extra Rezepte für Schoko-Marmor-Kuchen, Zitronenkuchen, Obstkuchen, Königskuchen, Nusskuchen, Mohn-Marmor-Kuchen und gefüllten Rührkuchen.

Quelle: meine familie & ich, Nr. 1/95; Spezialheft "Das mögen Kinder"
erfasst: Sabine Becker, 13. September 1997