

Zimtwaffeln mit Heidelbeeren

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen

*** FÜR DEN TEIG**

200 g Zucker
350 g Butter
6 Eier
1 ts Vanillezucker
350 g Mehl
1/2 pk Backpulver
1 Zitronenaroma

*** FÜR DEN GUSS**

1 pk Puderzucker
2 Zitronen; Saft daraus

Für den Teig Zucker, Vanillezucker, Butter, Eier und Zitronenaroma verrühren. Zum Schluß Mehl und Backpulver darübersieben. Den Teig cremig rühren und auf einer gefetteten Fettpfanne verteilen.

Bei 160 Grad ca. 30 Minuten backen.

Den Kuchen anschließend mit einer Gabel einpieken, bis die Oberfläche ganz löchrig ist. Das ist nötig, damit der Guß gut in den Kuchen eindringen kann.

Für den Guß Puderzucker und Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren und auf dem noch heißen Kuchen mit einem Eßlöffel gut verteilen.

Den Kuchen vor dem Anschneiden gut abkühlen lassen, am besten schmeckt er, wenn er einen Tag durchziehen konnte.