

A schenputtels Stracciatellakuchen

für eine Gugelhupfform von 1-Liter-Inhalt

Zutaten:

120 g weiche Butter
100 g Zucker
3 Eier
1 Esslöffel Zitronensaft
240 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
60 g Crème fraîche (2 Esslöffel)
50 g Schokoraseln
Fett und Mehl für die Form
Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung:

- 1) Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Form gut einfetten und mit etwas Mehl austreuen.
- 2) Die Butter mit dem Zucker sehr cremig rühren. Nach und nach die Eier und den Zitronensaft unter Rühren dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und in kleinen Portionen unterrühren. Zum Schluss die Crème fraîche und die Schokoladenraspeln dazugeben.
- 3) Den Teig in die Form füllen.

12

Gebüder Grimm

- 4) Bei 180 Grad ca. 1 Stunde backen.

Wird der Kuchen zu dunkel, mit Backpapier abdecken. Nach dem Backen kurz abkühlen lassen, dann erst aus der Form stürzen.

- 5) Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

Minibäcker-Tipp

Wenn der Kuchen sich nicht lösen lässt, wickle für kurze Zeit ein feuchtwarmes Küchentuch um die Form.



13

Download aus „Die Kinder vom Hort Plittersdorf“
©Luciamedia 2003/2010 PRÄSENT-MODUS

FEATHERLIGHTTEST eStories at *Princess Pencilada*

