

Blechkuchen Grundrezept

240 g	Mehl
6 EL	Milch
4	Eier
240 g	weiche Butter
200 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz

Ofen auf 160° Ober/Unterhitze vorheizen

In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Salz vermischen. In einer anderen Schüssel die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker und Eigelb cremig rühren. Eiweiss steif schlagen.

Butter-Zucker Creme in die Mehlmischung einrühren, sobald es zu trocken wird die Milch hinzufügen. Eiweiss unterheben und die Masse auf ein Backblech mit Backpapier ausstreichen. Kuchen ca. 40 Minuten lang backen, Stäbchenprobe!

Der Blechkuchen kann mit diversen Früchten, Schokostückchen etc. abgewandelt werden.

Revision #1

Created 30 May 2022 09:09:27 by Axel

Updated 30 May 2022 09:14:45 by Axel