



Uromas

Schnapskuchen

Dieses Rezept hat bei Zoe Schneider, der kaufmännischen Jahrespraktikantin der Stadtwerke, Familientradition: „Schon von meiner Oma Annemarie übernommen, die es wiederum von ihrer Mutter kannte. Immer wenn ich sie besuche, gibt es frisch gebackenen Schnapskuchen – einfach nur lecker!“



Zutaten

3	Eier
250 gr	Butter
180 gr	Zucker
125 gr	Kartoffelmehl
75 gr	Mehl
1 EL	Speisestärke
½ P.	Backpulver
2 EL	Schnaps(-Kirschwasser)

Anleitung

Zuerst die Eier zusammen mit dem Zucker in einer Schüssel cremig-schaumig rühren, bis eine helle, luftige Masse entsteht. In einer separaten Schüssel das Mehl, Kartoffelmehl, die Speisestärke und das Backpulver sorgfältig miteinander vermischen. Anschließend die Mehlmischung nach und nach unter die Eier-Zucker-Masse rühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und noch heiß zum Teig geben, dabei gut unterrühren, damit sie sich gleichmäßig verteilt. Zum Schluss den Schnaps hinzufügen und ebenfalls gründlich einarbeiten.

Den fertigen Teig in eine gefettete Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C etwa 50 bis 60 Minuten backen. Vor dem Herausnehmen mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist.

Nach dem Abkühlen nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und genießen – am besten frisch gebacken, wie es schon Oma Annemarie immer gemacht hat.



Dieses Rezept finden

Sie auch online:

zusamme.de/rezepte