

Großmutter's Bäbe

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Rührteig

Zutaten für: 4 Portionen

250	Gramm	Zucker
250	Gramm	Butter / Margarine
4		Ei(er)
1	Teel.	Backpulver
3	Essl.	Rosinen
500	Gramm	Mehl
500	ml	Milch

Anleitung:

Die Backform (Napfkuchen, Gugelhupf) mit Fett einschmieren. Zucker, Butter und Eier schaumig rühren, Backpulver, 3 El Rosinen, Mehl und Milch mit den anderen Zutaten verrühren. In die Form füllen und im Backofen backen. Mit Holzstäbchen immer mal kontrollieren. Backzeit ca. 25min - 30 min Nach dem Abkühlen auf einen tiefen Teller stürzen und mit Staubzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten