

Feuerkuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Rezept

FUER EINEN KUCHEN 2-3 PERSONEN

250	Gramm	Mehl
150	Gramm	Zucker
3		B Vanillezucker
2		Eier Klasse 0
		Oder 3 Eier Klasse 4
150	Gramm	Margarine
1/4	Ltr.	Stroh Rum 80%; ca.

Anleitung:

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Eier und Margarine zu einem "Kruemelteig" verarbeiten. Soviel Rum zugeben, bis der Teig `Zaeh durch eine Gabel` Tropft (ca. 1/4 l). Der Teig sollte in eine gut gefettete, und mit viel Semmelmehl Bestreute Form gegeben werden.

Mittlere Schiene im Ofen, Gasherd (leider hab ich nichts anderes) auf Kleinster Stufe (1) nicht vorgeheizt !!! backen. Nach einer Stunde sollte der Kuchen aussen goldfarben sein, und innen Noch `klitschig` !!! Nach dem Herausnehmen aus dem Ofen, sofort aus der Form stuerzen, Einmal in der Haelfte durchschneiden, sofort auf die Kaffeetafel Bringen, und anzuzenden. (sollte mit kleiner blauen Flamme brennen) Nicht abloeschen. Wenn der Kuchen nicht brennen will, weil zu lange im Ofen (aller Alkohol verflogen), mit ca. 2cl Strohrum uebergiessen und Anzuenden. Nachdem die Flamme erloschen ist aufschneiden und verteilen. Der Kuchen sollte so heiss wie moeglich gegessen werden (Achtung: das Einatmen waehrend dem Abbeissen vermeiden!!!) Sollte jemand mit dem Auto kommen, moege er die Fahrzeugschluessel Bitte beim Gastgeber hinterlegen!!!