

Heidi's Bierkuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-------|------------------------|
| 250 | Gramm | Butter; weich |
| 200 | Gramm | Zucker |
| 1 | Pack. | Vanillezucker |
| 1 | Pack. | Backpulver |
| 4 | | Eier |
| 1 | Spur | Salz |
| 500 | Gramm | Mehl |
| 125 | Gramm | Sultaninen |
| 125 | Gramm | Rosinen |
| 50 | Gramm | Zitronat; fein gehackt |
| 1/8 | Ltr. | Helles Bier |
| | | Kandierte Kirschen |
| | | Menge nach Geschmack |

Anleitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier und Salz schaumig rühren. Das gesiebte Mehl, das Backpulver und das reine Bier dazugeben, bis 1 Nicht allzu fluessiger Teig entsteht. Die gewaschenen, gut Getrockneten und gemehlten Rosinen und Sultaninen (*), das Zitronat Und die halbierten kandierte Kirschen in den Teig mengen. Der Teig wird nun in eine gut gefettete Kastenform gegeben und etwa 90 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad gebacken. (*) Mehlen ist wichtig, sonst sinken die Rosinen im Teig und befinden sich dann alle unten !