

Hermann - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|--------|---------------------|
| 1/3 | | Teig |
| 2 | | Eier |
| 1 | Tasse | Zucker |
| 2 | Tassen | Mehl |
| 1/2 | Tasse | Butter; geschmolzen |
| 1/2 | Tasse | Oel |
| 1 | Pack. | Backpulver |
| 1/4 | Tasse | Brauner Zucker |

ALTERNATIVE 1

| | | |
|---|-------|-----------------|
| 1 | Teel. | Zimt |
| 1 | Tasse | Nuesse; gehackt |
| 1 | Tasse | Rosinen |

ALTERNATIVE 2

| | | |
|---|-------|---|
| 1 | Tasse | Kokos-Raspel |
| 1 | Tafel | Zartbitterschokolade Gehackt |
| 1 | Tasse | Kandierte Fruechte Citronat, Orangeat, Kirschen, Melonenstuecke |

Anleitung:

Alle Zutaten werden gut durchgeruehrt (keinen Mixer verwenden!) und In eine Kasten-Form gefuellt. Gebacken wird der Kuchen auf der unteren Schiene bei 180 GradC ca. 45 -60 Minuten. Nach der regulaeren Backzeit sticht man den Kuchen mit Einem Holzspiess an. Kommt er feucht heraus, muss der Kuchen noch ein Wenig Weiterbacken.