

Jütländer - Traumkuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN TEIG

| | | |
|-----|-----------|-----------------------|
| 2 | | CB Milch |
| 50 | Gramm | Butter oder Margarine |
| 4 | | Eier |
| 200 | Gramm | Zucker |
| 1 | Karton | Vanillinzucker |
| 250 | Gramm | Mehl |
| 4 | gestr. TL | Backpulver |

FÜR DEN BELAG

| | | |
|-----|-------|-----------------------|
| 125 | Gramm | Butter oder Margarine |
| 100 | Gramm | Kokosraspeln |
| 50 | | Cb Milch |
| 250 | Gramm | Brauner Zucker |

Anleitung:

Milch und fett erhitzen und von der Kochstelle nehmen. Inzwischen Eier, Zucker und Vanillinzucker schlagen, bis der Zucker sich gelöst hat. Mehl und Backpulver darafsieben. Milch-Fett-Gemisch zufügen und kurz untermengen. Den Teig in eine gefettete Fettfangschale gießen. Im vorgeheizten Backofen auf 2. Schiene von unten bei 200° (Elektro) oder Stufe 3 (Gas) ca. 20 Minuten backen. Fett, Kokosraspeln, Milch und Zucker erhitzen. Gleichmäßig auf dem gebackenen Kuchen verteilen und weitere 5-8 Minuten bei 225°C (Elektro) oder Stufe 4 (Gas) backen.