

Rader - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Rezept

FUER KLEINERE MENGEN

| | | |
|-----|-----------|----------------------|
| 3 | | Eier |
| 3-4 | Essl. | Milch |
| 100 | Gramm | Butter |
| 100 | Gramm | Zucker |
| 1 | Messersp. | Salz |
| 450 | Gramm | Mehl |
| 1 | Messersp. | Zimmet (entbehrlich) |
| 10 | Gramm | Oetkers Backpulver |
| | | Backfett |

Anleitung:

Die Eier werden mit der Milch verklopft, dann rührt man die Geschmolzene Butter, Zucker, Salz, Zimmet und das Mehl hinzu, Zuletz das Backpulver, dass es einen nicht zu festen Teig gibt, Der sich leicht ausrollen laesst, etwa messerrueckendick. Mit Einem Raederkuchenrad schneidet man 12cm lange und 4cm breite Streifen, in deren Mitte man einen Laengsschnitt macht und die Haelfte des Streifens hindurchzieht. Man backt die Kuchen in Kochendem Fett goldbraun, nimmt sie mit einem Schaumloeffel heraus, Lege sie auf einen Durchschlag zum Abtropfen. -Zitat Ende. Anschliessend sollte man sie aber unbedingt noch mit Puderzucker Ueberstaeuben. - Wer Raderkuchen nicht kennt: Sie sind im Biss Eher fest, also keineswegs so wie Ballen o.ae. Und unbedingt Zu empfehlen!!! Also ausprobieren!!!