

Tortaro - Kinder - Pfingstkuchen

Kategorien: Backen, Kuchen, Pfingsten, Saisonales, Kinder

Zutaten für: 1 Kuchen(*)

3	groß.	Eier
150	Gramm	Zucker
50	Gramm	Vanillezucker
150	Gramm	Butter
1/2		Vanilleschote; Ausgekratztes
1		Bio-Zitrone; Abgeriebenes
280	Gramm	Weissmehl
3	Essl.	Vollmilch; Menge anpassen
1	Teel.	Backpulver

Anleitung:

(*) Zutaten fuer eine Kranzform von 24 cm Durchmesser

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Eier mit Zucker schlagen, bis Masse weisslich wird. Weiche Butter nach und nach unterschwingen. Vanillezucker, Ausgekratztes der Vanilleschote und Abgeriebenes der Zitrone dazumischen. Mit Backpulver vermischtes Mehl auf Masse sieben und langsam einarbeiten. So viel Milch in Masse schlagen, bis Teig zaeh vom Schwingbesen faellt. Kranzform ausbuttern und Kuchenmasse verteilen. Mit feuchtem Gummistreicher Masse glatt streichen. Alles in Backofen schieben, ca. 45 Minuten backen.

Abkalten lassen und aus Form stuerzen. Zimmerwarm geniessen.