Natronkuchen mit Zuckerguss

Kuchen » Rührkuchen

Zutaten (24 Stücke)

» 4 Ei(er)
» 250g Butter/Margarine
» 300g Zucker
» 3EL Kakao
» 300g Mehl
» 2TL Natron
» 1 B. Saure Sahne
» Puderzucker
» Zitronensaft

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Rezept-Foto

Zubereitung

1. Butter und Zucker mit dem Handrührgerät cremig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Mehl mit Natron mischen und unter die Eiermasse rühren.

2. Zum Schluß Saure Sahne unterrühren und den Teig mit Kakao mischen. Teig auf ein gefettetes Backblech geben und im vorgeheizten Ofen bei 180°C 20min backen.

3. Nachdem der Kuchen abgekühlt ist, Puderzucker und Zitronensaft mischen und auf dem Kuchen verteilen.

angelegt am: 26.07.2003 Rezept-Nr: 517

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2021 M.Hennicke