

Kuchen Backen Rezepte

Altdeutscher Napfkuchen

Anzahl: 1 Keine Angabe

Gattung: Backen Gebäck, Fest, Kuchen, Weihnachten

500 g	Mehl		-von)
1	Würfel Hefe (40 g)	1/2 Teel.	Salz
1	Teel. Zucker	3	Essl. süße Sahne
1/8	Liter Milch	50 g	Korinthen
180 g	Butter	50 g	Rosinen
120 g	Zucker	50 g	gehackte Mandeln
3	Eier	50 g	Orangeatwürfel
2	Eigelb	3	Essl. Rum
1/2	Zitrone (abgeriebene Schale	30 g	Puderzucker

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, Hefe hinein bröckeln und Zucker darüber streuen. Milch erwärmen, mit Hefe und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren und zugedeckt 20 Minuten gehen lassen. Butter mit Zucker schaumig rühren, Eier, Eigelb, Zitronenschale, Salz und Sahne unterrühren.

Korinthen mit Rosinen, Mandeln und Orangeatwürfel mischen, mit Rum begießen und beiseite stellen. Hefe Vorteig mit Mehl und Butter-Eiermasse zu einem glatten Teig verrühren, Früchte-Mandelmischung unterrühren. Teig in eine gefettete Napfkuchenform füllen und zugedeckt 20 bis 30 Minuten gehen lassen. Form in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Unten. T: 175' C / 50 bis 60 Minuten, 5 bis 10 Minuten. Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Tipp: Der Kuchen schmeckt nach 2 bis 3 Tagen am besten.