

Breimehlkuchen



Zutaten:

350g Mehl (WZM 405)
150g Breimehl
250g Butter
250g Zucker
4 Eier
½ Liter Milch
1 Päckchen Backpulver
1 Teelöffel Lebkuchengewürz

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen weichen Rührteig herstellen, in eine gefettete Springform geben und ca. 1 Stunde backen. Nach dem Erkalten zweimal durchschneiden. Einmal mit Marmelade und einmal mit Vanillepudding füllen. Den fertigen Kuchen mit Zitronenglasur überziehen.

Backzeit: ca. 1 Stunde bei 200 °C