



AEG

7X7 Kuchen a la Franz

1kg Mehl glatt
1kg Zucker
500ml Öl (Geschmackneutral)
500g Joghurt oder Buttermilch
1 PKG Backpulver
12 Eier
Salz, Rum, Zitronenabrieb, Schokoladelinsen, Mandelsplitter

Rhabarber oder Früchte nach Geschmack

Alles klumpenfrei zusammen rühren und in ein beschichtetes Backblech geben, ggf ein Backpapier unten rein. Früchte und Mandeln nach belieben darauf. Im vorgeheizten Rohr 180-200 C° Feuchtgaren nieder (Intervalldampf) ca. 40-50min backen.

Tipp:

Überprüfung geht am besten mit einem Zahnstocher oder Holzspieß- in der Mitte des Kuchen oder der Masse reinstecken- wenn nichts mehr am Holz kleben bleibt ist der Kuchen/ die Masse durch.

Notizen:



Markus Grillenberger / Kochkurse / Foodstyle
office@markusgrillenberger.com | +43 664 /52 98 661 | www.markusgrillenberger.com

*köstlich
unterhaltsam.*