



Milchkuchen

Description



Zutaten
1 Tasse - 250 g/ml
Allzweckmehl / Weizenmehl 1,5 Tasse
Backpulver 1 TL
Salz 1/4 TL
Eier 3
Vanilleessenz 1 TL
Zucker 1 Tasse
Milch 1 Tasse
Butter 2 EL

Zubereitung
1. Zuerst den Backofen auf 180° C vorheizen, Backform mit Öl einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.
2. Danach das Mehl, Backpulver und Salz vermischen und beiseite stellen.
3. Jetzt die Milch und Butter in einer Pfanne erhitzen, bis die Butter schmilzt. Halten Sie es heiß.
4. Nehmen Sie Eier in eine breite Schüssel. Schlagen Sie die Eier bei hoher Geschwindigkeit für 3 Minuten oder bis sie dick sind und sich leicht verfärben.
5. Nun das Zucker hinzufügen und erneut 3-4 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit schlagen.
6. Als nächstes fügen Sie nun die Mehlmischung, Vanilleessenz und heiße Milch zu der Eiermischung hinzu. Gut mischen, bis sie sich zu einem glatten Teig verbunden haben.
7. Zuletzt den Teig in die vorbereitete Backform (deinere) gießen und 25-30 Minuten backen oder bis der eingesetzte Zahnstocher sauber herauskommt. Meine lieben, wenn euch das Rezept gefällt bitte hinterlassen sie einen Kommentar!
Guten Appetit

Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Februar 17, 2024

Author

jeanny

default watermark