

Weißweinkuchen á la Michel!

Frisch und saftig

Zutaten:

Butter & Semmelbrösel für die Form
200 gr. Butter
3 Eier
150 gr. Zucker
1 Pck. Vanillezucker
Saft von 1 Zitrone
300 gr. Mehl
50 gr. Speisestärke
3 TL **Weinsteinbackpulver**
3 EL Rum
200 ml Weißwein
„Aus Vaters Garten“ oder
„Sommertraum“

Zubereitung:

- Weinstein im Mörser zu Pulver zerkleinern.
- Backform mit Butter ausstreichen + mit Semmelbrösel ausstreuen.
- Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier zugeben, Zitronensaft untermixen.
- Mehl mit dem Weinsteinbackpulver und der Speisestärke mischen und nach und nach mit dem Weißwein und Rum unter die Buttermasse rühren.
- Den Teig in die Form füllen und auf mittlerer Schiene ca. 45 Min. backen.



Weitere Infos und Rezepte unter

weinhaus-michel.de