Berti-Kuchen

ZUTATEN

300 g Mehl

280 g Zucker

150 g Fett

¼ l Milch

3-4 Eier

1 EL Zucker in den Eischnee

½ Packerl Backpulver, Zitronensaft und -schale, Rum

ZUBEREITUNG

Butter, Eidotter und Zucker flaumig rühren – tropfenweise Milch hineingeben.

Mehl hinein und mixen, dann vorsichtig Eischnee hineinrühren (mit dem Kochlöffel!)

Masse in eine gut gefettete und gemehlte Form geben und bei mittlerer Temperatur 1 Stunde backen.

© 6-Bertikuchen.docx