



Rührkuchen mit Schokoraspiel

Geschichte

Zutaten

250 Gramm Saure Sahne
300 Gramm Zucker
400 Gramm Mehl
4 Eier
2 EL Rum
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver
5 Gramm Zitronenabrieb
1/8 Liter Milch
60 Gramm geraspelte Schokolade
Paniermehl

Zubereitung

Napfform fetten und mit Paniermehl bestreuen
Ca. 200 Grad vorheizen
Einen Teig zusammenrühren
60 Minuten backen
10 Minuten auskühlen lassen
Stürzen
Mit Puderzucker bestreuen