



Erlebnis Sennerei

Zillertal

Rezepte aus der Sennereiküche

KÄSEKUCHEN

Das brauchst Du:

Für den Teig: 200 g Mehl, 75 g Staubzucker, 75 g **SENNEREIBUTTER**, 1 Ei, ½ Pkg. Backpulver, 1 TL Kakao und für die Füllung: 125 g **SENNEREIBUTTER**, 225 g Staubzucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 1 Pkg. Vanillepuddingpulver, 3 Eier, 2 Becher **SPEISTOPFEN**

So machst Du's:

Für den Teig gibts Du einfach alle Zutaten in eine Schüssel, knetest sie rasch zusammen und stellst das Ganze beiseite. Für die Füllung verrührst Du Sennereibutter, Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver und die drei Eier und mischst zum Schluss noch den Speistopfen unter. Das Backrohr heizt Du auf 180°C vor. Dann legst du eine Springform mit dem Teig aus, drückst ihn fest und ziehst rundum einen ca. 3 cm hohen Rand auf. Nun gibst Du die Füllung in die Form und streichst die Masse schön glatt und backst den Kuchen für 1 Stunde im Rohr. Wenn er abgekühlt ist, kannst Du ihn vor dem Servieren mit saisonalem Obst verzieren.



Gutes Gelingen & guten Appetit!