

Crème de la Crème (Muttertagskuchen)

100g weiche Butter
125g Zucker
1 EL Vanillezucker
2 Eier
250g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
ca. 100 ml Milch

Für den Guss:
1 Eiweiss
250g Puderzucker
2 EL Zitronensaft



Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier im Quick-Chef mit dem Röhreinsatz schaumig rühren. Das gesiebte und mit Backpulver vermischte Mehl abwechselnd mit der Milch zugeben und zu einem weichen Rührteig verrühren. Teig in eine gefettete und bemehlte Herzform füllen. Auf der unteren Schiene ca. 30 Minuten bei 180°C backen. Abkühlen lassen, aus der Form nehmen, mit Puderzuckerglasur überziehen und mit Dekoblümchen und Zuckerschrift verzieren.

Gutes Gelingen
Ihre Iris Grapat