



Russischer Kuchen vom Blech

* Diese Zutaten gibt es in der Gailertsreuther Mühle

Zutaten für den Rührteig:

200 g Rohrohrzucker*
200 g Butter
10 Eigelb
2 TL Vanillezucker*
200 g Dinkelmehl hell*
2 TL Backpulver*
Etwas Rum

Zutaten für den Belag:

10 Eiweiß
200 g Rohrohrzucker*
200 g Haselnüsse*
100 g Schokoraspel oder -streufel

Haselnüsse fein mahlen.

Rohrohrzucker, Butter und Eigelb schaumig rühren.
Die restlichen Zutaten untermischen.
Den Teig auf ein gefettetes Backblech geben.

Eiweiß und Rohrohrzucker steif schlagen.
Die Haselnüsse und Schokoraspel unterheben.
Die Masse auf den Rührteig streichen.

Ca. 35 Minuten auf 180 Grad (Ober-Unterhitze) backen.

Abkühlen lassen und mit Schokoglasur verzieren.

Das Mühlenteam wünscht gutes Gelingen