

Helmut Gote | Salzbutterm-Kuchen

😊 happy-mahlzeit.com/2021/09/17/helmut-gote-salzbutterm-kuchen

Zutaten für eine Gugelhupf-oder Kastenform:

- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 250 g Puderzucker
- 3 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 125 g gesalzene Butter, Zimmertemperatur
- 2 Eier
- 200 ml Sahne
- geriebene Schale 1 Bio-Zitrone
- 2 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Backofen auf 180°C vorheizen.

Die weiche Butter mit dem Salz, beiden Zuckersorten und der Zitronenschale schaumig schlagen. Dann ein Ei nach dem anderen einrühren. Das mit dem Mehl vermischte Backpulver unterheben. Zwischendurch Zitronensaft und Sahne zufügen. Eine Backofenform ordentlich mit gesalzener Butter ausbuttern und mit Mehl bestäuben. Den Teig darin verteilen und den Kuchen ca. 60 Minuten backen. Abkühlen lassen, aus der Form stürzen und servieren.

Rezept: Helmut Gote

Quelle: WDR 2 – Jetzt Gote