Rezept

Blitzkuchen

Ein Rezept von Blitzkuchen, am 28.04.2024

Zutaten

5	Eier
1 Pck.	Vanillezucker
200 g	Rapsöl
100 g	Kartoffelmehl
3 EL	Zucker
150 g	Butter
200 g	Milch (ggf. laktosefrei)
180 g	Zucker
250 g	fein gemahlene Hirse
1 Pck.	glutenfreies Backpulver
1 gestrichener TL	Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (Fettpfanne; 16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Fettpfanne mit Backpapier belegen. Eine Schüssel auf die Waage stellen, die Eier hineinschlagen und mit Milch auf 400 g auffüllen. Vanillezucker, Zucker und Rapsöl hinzufügen und alles mit einem Schneebesen unterschlagen.

2. Hirse- und Kartoffelmehl mit dem Backpulver mischen und mit einem Kochlöffel unter die Eimasse rühren. Den Teig auf das Blech gießen.

3. Den Kuchen im heißen Ofen (unten) ca. 10 Min. vorbacken. In der Zwischenzeit Zucker und Zimt vermischen und die Butter in kleine Flöckchen schneiden. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und die Butter auf dem Teig verteilen. Den Zimtzucker darüberstreuen. Den Kuchen in weiteren 10 Min. fertig backen, dann auf ein Gitter gleiten und auskühlen lassen.