

## Rezept

# Grappakuchen Poitou

Ein Rezept von Grappakuchen Poitou, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Butter	<b>1</b> Ei
<b>2</b> Eigelbe	<b>150 g</b> Zucker
Salz	<b>280 g</b> Mehl
<b>2 EL</b> Grappa	<b>2 EL</b> Milch

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR EINE RUNDDES KUCHENBLECH VON 24 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen, dann abkühlen lassen.

---

2. Das Ei und 1 Eigelb mit dem Zucker und 1 großen Prise Salz weißcremig aufschlagen. Die geschmolzene Butter, das Mehl und den Grappa unterrühren, nur kurz und nicht zu stark rühren, der Teig soll ein wenig bröselig bleiben.

---

3. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen, dann die Oberfläche mit einer Gabel gitterförmig einritzen. Das restliche Eigelb mit der Milch verschlagen und den Kuchen damit bestreichen. Im Backofen (Mitte, ohne Umluft) in ca. 30 Min. goldbraun backen.

---

4. Den Kuchen aus der Form stürzen. Er wird nicht geschnitten, sondern in Stücke gebrochen.