

Rezept

Thüringer Prophetenkuchen

Ein Rezept von Thüringer Prophetenkuchen, am 26.04.2024

Zutaten

65 g Butter	65 g Zucker
6 Eigelbe	6 Eier
125 ml Rum	500 g Mehl
Butter zum Eimfetten	250 g geschmolzene Butter
250 g Puderzucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Blech | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Backofen vorheizen (Ober- Unterhitze 225 °C / Umluft 200 °C). Butter und Zucker schaumig rühren, nach und nach Eigelbe und schließlich die ganzen Eier unter ständigem Rühren hinzufügen. Rum und zuletzt das Mehl zugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
2. Ein Backblech dick mit Butter einfetten und Teig gleichmäßig darauf verstreichen. Anschließend auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten im Ofen goldbraun backen.
3. Den welligen Teig aus dem Ofen nehmen, mit der geschmolzenen Butter dick bestreichen und mit Puderzucker bestäuben. Anschließend in gleichgroße Rechtecke schneiden.