

Hirschhornkuchen mit dunklem Teig und hellem Guss

 happy-mahlzeit.com/2020/02/05/hirschhornkuchen-mit-dunklem-teig-und-hellem-guss/

Zutaten für 1 Backblech

Für den Teig:

- 250g Butter
- 3 Eier
- 300g Zucker
- 250ml Milch
- 2 Msp. Hirschhornsalz
- 250g Mehl
- 50g Kakao

Für den Guss:

- 250g Butter
- 250g Puderzucker
- Saft 1 Zitrone
- bunte Streusel

Zubereitung:

Butter und Eier mit dem Rührgerät auf höchster Stufe cremig rühren, erst dann den Zucker zugeben. Die Milch mit dem Hirschhornsalz mischen und zum Teig geben. Mehl mit Kakao auf die Masse sieben und alles zu einem cremigen Teig rühren.

Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und bei 180°C ca. 20 Minuten backen.

Für den Guss die Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen. Den Saft einer frisch gepressten Zitrone zugeben. Den Puderzucker sieben, alle Zutaten zu einer cremigen Masse verrühren und auf dem Kuchen verteilen. Mit den bunten Streuseln garnieren.

Rezept: MDR - Unsere köstliche Heimat