

# Unsere köstliche Heimat | Hirschhornkuchen mit hellem Guss

---

---

## Zutaten für 1 Backblech

### Für den Teig:

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

### Für den Guss:

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

### Außerdem:

Fett für das Backblech oder Backpapier

### Zubereitung:

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

Teig auf ein eingefettetes Backblech bzw. mit Backpapier belegtes Blech streichen. 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 bunten Streuseln garnieren.

*Rezept: Unsere köstliche Heimat vom 21.02.2015*

*Region: Thüringen*

