

Cake Rusk (Kuchenzwieback)

Zutaten

Butter 200 g (weich)

Puderzucker 320 g

Eier 6

Mehl 280 g

Backpulver 1 El

Vanille-Essenz ¼ Tl

Gelbe Lebensmittelfarbe ¼ Tl (optional)

Zubereitung

In eine Schüssel Butter und Zucker geben, gut verquirlen, bis sie fluffig sind.

Die Eier einzeln hinzufügen und nach jeder Zugabe gut verrühren. Mehl und Backpulver sieben, hinzufügen und verrühren. Die Vanille-Essenz und wenn ihr möchtet gelbe Lebensmittelfarbe und gut verrühren.

Auf das Backblech (Ø26) Backpapier legen und die Seiten mit Butter einfetten.

Den Teig in die vorbereitete Pfanne geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad für 30 Minuten backen.

Nach dem Backen 20 Minuten abkühlen lassen und dann in Scheiben schneiden.

Auf das Backblech Backpapier legen und die Scheiben darauf anrichten.

Wieder bei 180 C für 20 Minuten backen, das Tablett herausnehmen und die Scheiben umdrehen, um die andere Seite zu backen.

Guten Appetit!!!