Zitronengraskuchen



Zutaten

1 cake

- 200 g Butter
- 200 g Patentmehl
- 200 g Zucker
- 8 g Vanillezucker
- 4 Eier
- etwas Salz
- 75 g Bresc Zitronengraspüree

Zubereitung

Den Ofen auf 175 Grad vorheizen. In einer Schüssel Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz zu einer cremigen Mischung verrühren.
Die Eier nacheinander hinzufügen und glatt rühren. Zuerst das Zitronengras und dann das Patentmehl nach und nach hinzufügen. Weiter mischen, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig in eine gefettete und mit Mehl eingestäubte Backform geben. Den Kuchen 60 Minuten bei 175 Grad Celsius backen. Nach dem Backen den Kuchen auf ein Rost setzen und vollständig abkühlen lassen.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Zitronengraspüree 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000