



# Backen wie die Profis



## Großmutter's Braunkuchen

... außen knusprig – innen saftig  
ganz ohne Ei – dafür aber mit Muskat und Buttermilch!



### Rezept für 1 Kranzform oder Springform (Ø 20 cm )

90 gr. Butter (weich – Raumtemperatur)

260 gr. Zucker

170 gr. Buttermilch

½ Zitrone (Schale und Saft) (Alternativ: ½ Tütchen Zitronengranulat Finesse v. Dr. Oetker und 30 ml Saft)

1 ½ Teelöffel Zimt (4 gr.)

1 Teelöffel Muskat (3 gr.)

½ Päckchen Vanillezucker (4 gr.)

alle Zutaten mit der Küchenmaschine / Mixer gut verrühren.

260 gr. Mehl (Weizenmehl Type 405 oder 550 – alternativ: Dinkelmehl Type 630)

1 Päckchen Backpulver (6 gr.)

miteinander durchsieben, hinzufügen und das Ganze zu einem glatten Rührteig verrühren.

80 gr. Rosinen (leicht mehlen)

unterrühren.

Die fertige Masse in eine Ø 20 cm gefettete und panierte Kranzform oder Springform einfüllen und glattstreichen

**Backtemperatur:** 180 °C (Ober-/Unterhitze)

**Backzeit:** ca. 1 Stunde