



Großmutter's Braunkuchen

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



Rezept für 1 Kranzform oder Springform (Ø 26 cm)

190 gr. Butter (weich – Raumtemperatur)
570 gr. Zucker
375 gr. Buttermilch
1 kl. Zitrone (Schale und Saft)
3 Teelöffel Zimt
2 Teelöffel Muskat
1 Päckchen Vanillezucker

alle Zutaten mit der Küchenmaschine / Mixer gut verrühren.

570 gr. Mehl
1 Päckchen Backpulver

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

180 gr. Rosinen (leicht mehlen)

unterrühren.

Die fertige Masse in eine Ø 26 cm gefettete und panierte Kranzform oder Springform einfüllen und glattstreichen

Backtemperatur: 180 °C (Ober-/Unterhitze)
Backzeit: 1 Stunde (ggf. + 5 Minuten)