

Torfmullkuchen

Zutaten für den Teig:

- 250 g weiche Backmargarine
- 4 Tassen Mehl
- 3 Tassen Zucker
- 500 ml saure Sahne
- 2 Eier
- 70 g Kakao
- 1 TL Zimt
- 20 g Natron

Zutaten für die Glasur:

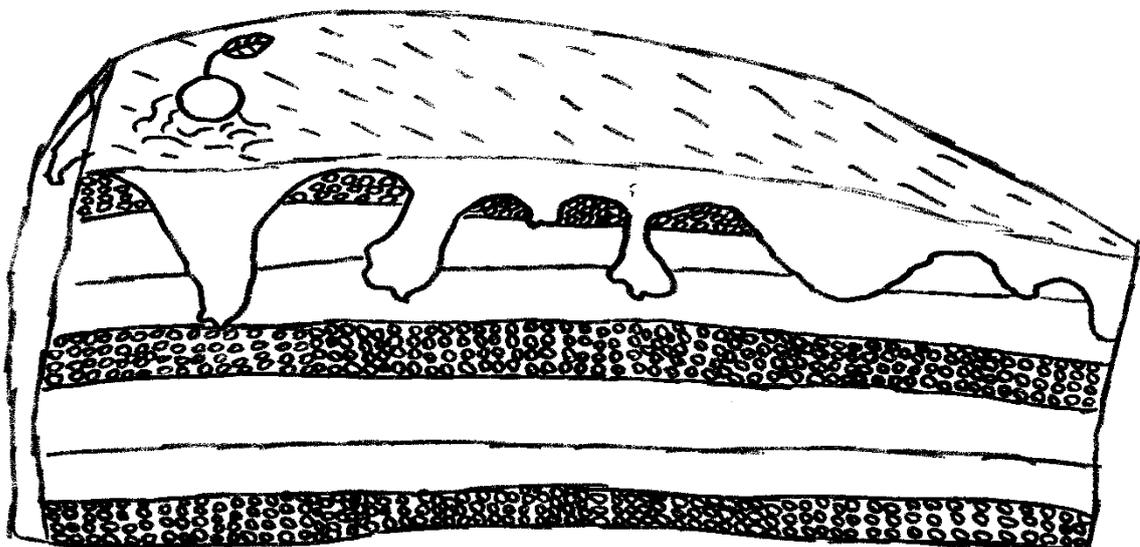
- Puderzucker, ca. 150 g
- Zitronensaft
- etwas Wasser
- bunte Streusel
(oder Backdekoration
je nach Belieben)

Zubereitung des Kuchenteigs:

- alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit einem Rührgerät gut verrühren
- Masse aus der Schüssel auf ein Backblech geben (z.B. 29x42x5 cm)
- bei 200 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 30 min backen

Zubereitung der Glasur:

- nach dem Abkühlen des Kuchens Glasur anrühren:
hierfür Puderzucker in eine kleine Schüssel geben und nur nach und nach mehrere Spritzer Zitronensaft und wenig Wasser hinzugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist
- Glasur mit einem Backpinsel auf den Teig auftragen und vor dem Festwerden der Glasur Streuseln darüber streuen (oder mit anderer Backdekoration dekorieren)



Das Rezept hätte Familie Liborius für uns gebacken. DANKE! Illustriert hat es Antonia. Auch DANKE!