

Teufelskuchen

Beschreibung: Rezept von Oma Erika (aus den 70'ern), digital erfasst von Heidi. P. am 18.05.2012

Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiß mit 1Tasse Zucker und der Prise Salz steif schlagen.

Eigelb + weitere Tasse Zucker mit dem grob geschnitzelten Fett schaumig schlagen. Restliche Zutaten unterrühren.

45-50 min bei Mittelhitze backen (ca. 180 - 190 °C)

Wenn vom Gesamtmehl 1 Tasse gegen 1 Tasse Maisstärke oder Kartoffelmehl ausgetauscht werden, erhält man einen feineren Kuchen.

Als Guss geeignet ist Schoko, dunkel und hell, Nougat, Haselnuss (kann zusätzlich mit Schokoladen- oder Kokosraspel bestreut werden)

oder Zuckerguss mit und ohne Zitrone, auch einfach mit Puderzucker bestäubt, schmeckt es lecker. Bei den Zuckervarianten empfehle ich den noch heißen Kuchen zu aprikotieren.

(Aprikosenmarmelade erwärmen und Kuchen damit bestreichen)

Varianten: man kann zusätzlich gehackte Schokolade oder Schokosplit für noch mehr Schokoladengeschmack zugeben, auch Instant- oder gemahlener Kaffee ist sehr gut geeignet für einen anderen Geschmack.

Auch 1 Tasse Kokosraspel oder gemahlene Nüsse geben einen anderen Geschmack.

Der Teig kann auf ein Blech gestrichen und mit Obst belegt werden. (Vergleich: 2 Gläser Sauerkirschen abtropfen lassen, auf dem Kuchen verteilen und abbacken aus dem Saft einen Tortenguss kochen und den erkalteten Kuchen damit überziehen)

Banane oder Birne sind auch lecker darauf (darin).

Wenn man den Kakao weg lässt und stattdessen echten Vanillezucker oder das Mark einer ausgekratzten Schote zugibt, hat man den leckersten Vanillekuchen, den man auf dem Blech wieder mit Mandarine

oder Pfirsich abbacken und mit dem Saft beziehen kann.

Nimmt man eine ungespritzte Zitrone, dann die abgeriebene Schale und den Saft untergeben für den leckersten, saftigen Zitronenkuchen oder als zitronige Grundlage auf dem Blech.



★★★★★

Zutaten:

2 Tassen **Mehl**, schön voll

2 Tassen **Zucker**, nicht so voll

1 Pckg. **Fett**, Butter, Margarine (250 g)

1 Becher **saure Sahne**, (Original: ¼ l - gab es auch flüssig!), Ersatz auch Schmand oder Joghurt möglich

2 Eier , Größe M - L, bei Größe S 1 Ei mehr nehmen

50 g **Kakao**, (Original: 3 geh. El)

1 TI **Natron**

1 Prise **Salz**

Zusätzliche Angaben:

Zutaten für: 1 großer Napfkuchen, Kastenform oder ein Blech

Quelle: Tassenkuchen

Teufelskuchen

Zubereitung:



Außerdem kann man Rosinen , Cranberris oder andere Trockenfrüchte unter die Teigmasse rühren
Ein einziges Rezept mit x.... Möglichkeiten und lecker garantiert!!!

