

Molly Kuchen (Kuchen Naturwerkstatt)

Zutaten Teig:

500 Gr. Mehl

15 Gr. Backpulver

175 Gr. Butter/Margarine

125 Gr. Zucker

2 Eier

4 Esslöffel Milch

Prise Salz

1 Tütchen Vanillezucker

Butter/Margarine, Vanillezucker, Salz, Zucker verrühren, dann die Eier dazu geben, zum Schluss Mehl und Backpulver dazu sieben und 3 Minuten mit einem Rührgerät mixen. Dann auf einem Backblech geben, (das Blech sollte einen Rand von ca. 2 cm Höhe haben.)

(Ofen vorheizen auf 180 Grad)

Zutaten Creme:

ein kleines Glas Aprikosen-Konfitüre

125 Gr. saure Sahne

1 Esslöffel Speisestärke

2 Eier

Zutaten mixen, eventuell einen Schuss Brantwein oder Rum dazu geben.

Creme auf dem Teig verteilen.

Auf der Creme Obst nach Wunsch legen zum Beispiel: geriebene Äpfel mit Rosinen, Aprikosen.

Circa 30 Minuten im Backofen bei 180 Grad backen.

Sehr lecker mit Sahne und oder Vanilleeis!