



Hefenapfkuchen

Zutaten

- 1 Würfel Hefe
- 1 Teelöffel Zucker
- 5 Esslöffel lauwarme Milch, damit die Hefe ansetzen,
- 150 g Zucker
- Vanillezucker
- Salz
- 200 g Butter
- 3 Eier
- 1/8 l lauwarme Milch
- 125 g Rosinen (oder mehr)
- Margarine und Semmelbrösel zum Einfetten der Form

Zubereitung

Zunächst die Hefe ansetzen, die restlichen Zutaten dazu geben, kneten, den Teig gut an einem warmen Ort gehen lassen.

Bei 175 bis 200 Grad backen, etwa 50 Minuten, aufpassen, dass Oberfläche nicht zu dunkel wird (eventuell mit Folie abdecken).

Wenn der Kuchen erkaltet ist, mit weißer oder dunkler Schokolade verzieren (nach Geschmack auch mit Maraschinokirschen).

Napfkuchen mit Eierlikör

Zutaten

250 g Butter
250 g Zucker
Vanillezucker, etwas Salz
4 Eier
250 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillepudding
175 ml Eierlikör (oder etwas mehr, je nach Geschmack)
50 g Raspelschokolade
Margarine und Semmelbrösel für das Auskleiden der Form

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker schaumig rühren, Eier dazugeben, rühren, Eierlikör hinein geben, Raspelschokolade ebenfalls, Mehl und Backpulver mischen, dann untermischen.

In die Form geben und zirka eine Stunde bei 175 Grad backen.

Hölzchenprobe zeigt, ob der Kuchen durchgebacken ist: es darf kein Teig mehr daran haften.

