# Napfkuchen

Trockenkuchen mit Rosinen, Zitronat und Mandeln.

## Zutaten:

250g Butter oder Margarine
200g Zucker
1 Päckchen Vanille-Zucker
4 Eier
1 Fläschen Rum-Aroma
Salz
375g Mehl
125g Speisestärke
1 Päckchen Backpulver
125ml Milch
125g Rosinen
65g Zitronat
100g abgezogene und gehackte Mandeln

Margarine zum Fetten der Backform
Puderzucker um bestreuen.

## Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker mit den Eiern schaumig rühren. Rumaroma und eine Prise Salz zufügen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und im flüssigen Teig untermixen. Mit Milch auffüllen bis sich beim Rphren ein glatter Teig ergibt.

Rosinen waschen und abtropfen, Zitronat fein würfeln und alles zusammen mit den gehackten Mandeln unter den Teig heben.

In eine gefettete Napfkuchenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 bis 200 Grad für etwa 65 bis 75 Minuten backen.

Nach dem Backen den Kuchen kurz abkühlen lassen und zum auskühlen auf ein Kuchengitter stürzen. Nach dem Auskühlen nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.