



Rodonkuchen

Rodonkuchen ist ein trockener Napfkuchen aus Hefeteig.

Zutaten:

200g Mehl für den Vorteig
40g Hefe (ein Würfel)
125ml Milch
225g Butter oder Margarine
1 Prise Salz
abgeriebene Schale einer Zitrone
4 Eier
300g Mehl
25g Butter
2 Päckchen Vanillinzucker
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben. Hefe in die lauwarme Milch geben verrühren und mit dem Mehl zu einem Teig vermischen. Mit etwas Mehl bestäuben und an einem warmen Platz aufgehen lassen.

Margarine, Zucker, Salz und Zitronenschale gut schaumig rühren. Eier nach und nach untermischen. Mehl daraufsieben und alles gut vermischen. Danach mit dem Hefeansatz gut verrühren.

In eine gefettete Napfkuchenform füllen. Im geöffneten Backofen bei 50 Grad für etwa 30 Minuten gehen lassen. Auf Backofen auf 180 Grad schalten und für 60 Minuten backen.

Fertigen Kuchen stürzen. Mit zerlassener Butter einpinseln und mit dem Vanillinzucker bestreuen. Kuchen auf einem Kuchengitter völlig auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.