



Rührkuchen mit Schotten

Zutaten:

250 g SalzburgMilch Premium Teebutter

195 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 Prise Salz

4 Eier

1 EL Rum

250 g Weizenmehl

1 Pks. Backpulver

1 Pkg. Vanillepuddingpulver

100 ml SalzburgMilch Premium Alpenmilch

200 g SalzburgMilch Premium Schotten

Die Butter wird gemeinsam mit dem Zucker, dem Vanillezucker und der Prise Salz aufgeschlagen. Die Eier nach und nach einrühren und den Rum hinzufügen.

Danach werden das Mehl, mit dem Backpulver und dem Vanillepuddingpulver hinzugefügt. Zuletzt wird die Milch im Wechsel mit den Schotten in den Teig gemengt. Der Teig soll schön glatt sein.

Eine Backform mit Öl auspinseln und den Kuchenteig einfüllen. Der Schottenkuchen wird bei 180°C etwa 45 Minuten goldbraun gebacken.

Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

