



Photo by prastooleh - Freepik.com

Huckelkuchen



Zutaten

7 Eigelb
7 EL Öl
7 EL Mehl
7 EL Rum (40%)
70 g Butter
70 g Puderzucker

Zuerst Eigelb, Öl und Schnaps kräftig miteinander verrühren und dann das Mehl unterziehen.

Den flüssigen Teig mit einem Löffel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und bei großer Hitze, ca. 220-240°C im Ofen goldgelb backen. Dabei bilden sich richtige Huckel.

Anschließend den Kuchen mit zerlassener Butter bestreichen, so dass sich in den Tälern kleine Butterseen bilden.

Wenn die Butter fest geworden ist, mit Puderzucker bestreuen.