



Benötigte Zutaten

200 g	Premium Teebutter
200 g	Feinkristallzucker
4	Eier
etwas	Salz
500 g	Mehl
1 Pkg.	Backpulver
1 Schuss	Bier
250 g	Rosinen
	Schale von einer Zitrone
etwas	Premium Teebutter

Salzburger Bierkuchen

Nicht nur zum Vatertag ein Hit

Anleitung

1. Zunächst das Backrohr auf 180 Grad vorheizen.
2. Butter, Zucker, Eier und Salz schaumig schlagen.
3. Das Mehl sieben, mit dem Backpulver vermischen und unter den Teig kneten,
4. Bier hinzugeben und so lange umrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
5. Die Rosinen in etwas Mehl schwenken und Zitronenschalen beimengen.
6. Eine Kastenform mit Butter bestreichen und den Teig damit befüllen.
7. Etwa eineinhalb Stunden bei 180 Grad backen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten