

Napfkuchen mit Frischkäse



Zutaten:

200 g Butter
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
200 g Frischkäse
1 Päckchen Zitronen Aroma
4 Eier
350 g Mehl
3 Teelöffel Backpulver
100 g Rosinen

Backzeit ca 65 min bei 180 Grad.

Den Zucker zusammen mit dem Vanillezucker, der Prise Salz und den Eier schaumig schlagen, anschließend die weiche Butter, danach den Frischkäse und das Zitronen Aroma unterarbeiten. Zum Schluss langsam das Mehl mit dem Backpulver und die Rosinen unterheben.

Die Napfkuchen Form einfetten und mit Mehl bestäuben, bevor man den Teig in die Form einfüllt. Auf mittlerer Schiene backen, kurz vor Ende mit einem Messer testen ob der Napfkuchen fertig ist. Bleibt das Messer sauber, dann ist der Kuchen fertig.

Zur Verzierung mit Puderzucker bestäuben.