

Lichtenauer Blitzkuchen

300 g	Mehl	- mit
125 g	Margarine oder Butter	-
100 g	Zucker	-
1 Päckchen	Vanillezucker	-
2	Eier	- in eine Rührschüssel geben,
10 g	Hirschhornsalz	- in
2 El	kaltem Wasser	- verrühren, auflösen, mit den restlichen Zutaten verkneten.

Den Teig auf einem gefetteten Backblech gleichmäßig ausrollen.

Mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Milch bestreichen und mit 70 g Zucker bestreuen.

Bei 190°C (Ober- Unterhitze) ca.15 Minuten backen.

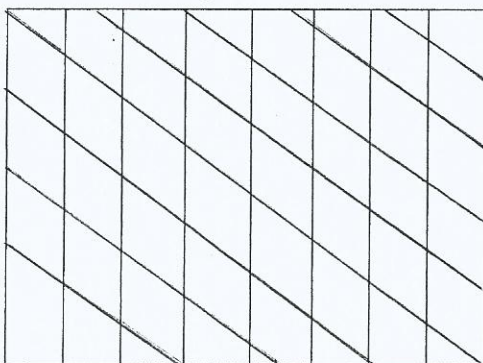
Sofort nach dem Backen in Rauten (siehe unten) schneiden und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

In Dosen verpackt ist der Kuchen mehrere Wochen haltbar.

Tipp:

Wer zum ersten Mal mit Hirschhornsalz arbeitet, sollte sich nicht wundern, wenn beim Abbacken ein stechender Geruch entsteht.

Anstelle von Hirschhornsalz kann auch Backpulver verwendet werden, was aber den typischen Geschmack beeinträchtigt.



Portionieren:

Die Längsseite des Kuchens in acht Streifen schneiden, anschließend diagonal in Rauten.
Ergibt ca. 30 Stck.