

Selters-Schnitten

200 g Butter
230 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
4 Eier
200 ml Mineralwasser
(Sprudel)
350 g Mehl
1 Pck. Vanillepuddingpulver
zum Kochen
1 Pck. Backpulver
Glasur:
200 g Puderzucker
3 EL Zitronensaft
3 EL Wasser



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Für den Teig zunächst Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
Dabei die Eier nach und nach zugeben.
(im TM: **2 min./Stufe 4**, dabei die Eier einzeln zugeben)

Mineralwasser einrühren.
(im TM: **20 Sek./Stufe 4**)

Mehl, Vanillepuddingpulver und Backpulver kurz unterrühren.
(im TM: **40 sek./Stufe 4**)

Den Teig auf den großen Ofenzauberer verstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 25 min.** auf unterster Schiene backen.

Für den Guss Puderzucker, Zitronensaft und Wasser in der kleinen Nixe miteinander verrühren und damit den lauwarmen Kuchen mit einem Pinsel bestreichen.
Je nach Geschmack noch mit Streuseln bestreuen.