

Omas braune Kuchen

Zutaten (für 1 Blech):

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 250 g Zuckerrüben-Sirup
- 3 Eier
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Lebkuchengewürz
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Tasse Milch
- 1 TL Natron
- nach Belieben: dunkle Schokolade
- nach Belieben: Oblaten

Den Ofen auf 170 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Butter, Zucker und Sirup in einem Topf erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Die Masse in eine große Rührschüssel füllen und mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig darauf gießen und circa 25 Minuten backen.

Den erkalteten Kuchen nach Belieben in Würfel schneiden. Wer mag, schmilzt die Schokolade über einem Wasserbad und taucht die Kuchen-Würfel jeweils zur Hälfte in die Schokolade ein. Die Würfel dann einfach auf die Oblaten setzen und die Schokolade fest werden lassen. Alternativ kann man aus Puderzucker und Zitronensaft eine Glasur rühren, die braunen Kuchen damit bestreichen und nach Belieben mit Zuckerstreuseln oder einer Mandel verzieren.

Sendung/Quelle: Zora kocht's einfach

Sendetermin: 28.11.2021

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen