Großer Hans

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 1:50 h

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '110', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Der althergebrachte „Küstenklassiker“, schon fast vergessen

Zutaten

- 400 g Mehl
- 125 g Zucker
- 125 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 250 ml Milch
- 1 Päckchen Backpulver
- Abrieb einer ½ Zitrone

Zubereitungsart

Schritt1

Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen.

Schritt2

Die Eigelbe mit der Butter und dem Zucker sowie dem Zitronenabrieb gut schaumig rühren, danach die Milch dazu geben.

Schritt3

Das mit dem Backpulver gemischte Mehl zunächst unterheben, danach folgt in zwei Schritten das geschlagene Eiweiß.

Schritt4

Eine ausreichend große Auflauf - oder Kuchenform gut mit Butter ausfetten und mit Panierbrot

„ausbröseln“; die Masse einfüllen.

Schritt5

Die gefüllte Form in ein zu 2 cm hoch mit Wasser gefüllten Topf / Gefäß geben und ca. 90 min. im Backofen bei ca.160° C garen.

Schritt6

Heraus nehmen und 5 - 10 min. „ausruhen lassen".

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Danach stürzen, mit Puderzucker bestreuen und mit warmem Kirsch oder Pflaumenkompott servieren.

Rezeptart: Schleswig-Holsteinisch **Tags:** gebäck, holsteinisch

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/grosser-hans/