Prophetenkuchen

Der Prophetenkuchen ist schnell gemacht und sieht jedes Mal anders aus. Ein Rezept, wobei man während des Backens schon gerne zuschaut.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 8 min

Gesamtzeit: 23 min



Zutaten

Für den Teig

6 Stk.	Eigelbe
6 EL	Öl
100 g	Mehl (gesiebt)
6 EL	Rum

Zum Bestreichen

75 g	Butter (geschmolzene)
1 Packung	Vanillezucker
Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den **Prophetenkuchen** die Butter zum Schmelzen bringen und zur Seite stellen.

2. Dann ein Backblech (ca.37x25cm) gründlich einfetten und den Ofen auf ca. 230-250°C Ober/Unterhitze vorheizen.

3. Jetzt die Eigelbe ca. 3 Minuten mit den Rührstäben des Mixers dick-cremig aufschlagen.

4. Nun das Öl hinzufügen und unterrühren.

5. Danach das Mehl und den Rum hinzufügen und die Masse einmal kurz und kräftig aufschlagen.

6. Der Teig sollte hinterher eine leicht zähe Konsistenz haben.

7. Die Masse nun dünn auf das Blech streichen und im Ofen ca. 6-8 Minuten goldgelb backen. Der Kuchen sollte unbedingt während des Backens sogenannte "Huckel" schlagen, denn der Prophetenkuchen wird auch im Volksmund "Huckelkuchen" genannt.

8. Nach dem Backen sollte der Kuchen nur leicht abkühlen und dann großzügig mit der geschmolzenen Butter bestrichen werden.

9. Letztendlich den Kuchen erst mit dem Vanillezucker bestreuen und dann noch großzügig mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Die übrigen Eiweiße von dem Prophetenkuchen kann man sehr gut verwenden um z.B. süße Nuss-Sandwiches zu machen. Das Rezept dazu findest du in unserer Datenbank.