Rezept für den Pinocchio-Kuchen

Als Erinnerung an die Stanserhornwanderung hier das versprochene Rezept, dessen Resultat einigen wahrlich einen Energieschub verliehen hat....

4 dl Vollrahm	
3 Eier	
350 gr Zucker	miteinander verrühren (nicht schlagen!)
1 Zitrone mit Schale	
½ Orange mit (halber) Schale	
400 gr Mehl	
1 P. Backpulver	dazugeben

Guss: Puderzucker und Zitronensaft (kann teilweise auch durch Kirsch oder Ruhm ersetzt werden).

Auf ein Blech streichen. In den kalten Ofen schieben und auf höchster Stufe (ca. 230 Grad) 10 Min. backen, dann auf 150 Grad reduzieren und 25 Min. fertig backen.

Den noch lauwarmen Kuchen mit dem Guss bestreichen, nach dem Erkalten in Stücke schneiden.

En Guete!

14.6.2004/Thomas Fuhrer