

Schneller und guter Rührteig für Saalbach

500g Mehl
400g Zucker
400g Butter
7 Eier
1 Packung Backpulver
1 Packung Vanillezucker
1 Prise Salz

Marmorkuchen: die Hälfte des Teiges mit 3 Löffel Kakao, 3 Löffel Zucker und 3 Löffel Milch verrühren

Nusskuchen: 200g geriebene Nüsse und 100g geraspelte Schokolade

Zitronenkuchen: 1 Btl Zitronenaroma und Guß aus Puderzucker und Zitronensaft.

Backofen mittlere Schiene 160 Grad, 60 Min.