

## **Birgittenkuchen**

Zutaten:

175 g Butter  
175 g Margarine  
200 g (Roh)Zucker  
5 Eier  
400 g Weizenmehl (Type 1050)  
1 Päckchen Backpulver  
nach Geschmack Zitronenschale/Bourbone Vanille/Rumaroma

Die Eier trennen.

Butter und Margarine mit Zucker und Eigelb schaumig rühren.

Mehl mit Backpulver mischen und darunter mengen.

Zum Schluss das steif geschlagenen Ei unterheben.

Den Teig in eine gefettete Kastenform (ca. 28 cm) füllen.

Auf der untersten Schiene bei ca. 175-190 Grad 60-70 Minuten backen, eventuell mit Papier abdecken, damit der Kuchen nicht zu braun wird.

Den abgekühlten Kuchen bitte in Alufolie bzw. Fischhaltefolie einschlagen und für ein „barockeres“ Aussehen mit Backpapier umwickeln.