



VOM PROFI FÜR ZUHAUSE

Gooey Butter Cake



ZUTATEN:

Boden:

150 g Weizenmehl Type 550
50 g Zucker
75 g Butter

Füllung:

170 g Butter
265 g Zucker
50 g Ei
150 g Weizenmehl Type 550
180 g Kondensmilch, gesüßt
75 g Honig
10 g Vanille
Puderzucker

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für den Boden miteinander vermengen und in eine gefettete Form krümeln. Einen kleinen Rand bilden und alles fest drücken.

Für die Füllung Butter und Zucker aufschlagen, bis es weiß wird. Dann das Ei dazu geben. Danach Mehl und Kondensmilch im Wechsel unterheben. Zum Schluss noch Vanille und Honig zugeben.

Alles auf den Boden in die Form füllen und mit etwas Puderzucker bestäuben.

Nun bei 175° C Umluft für 25 bis 35 Minuten backen. Wenn Ihr das Gefühl habt, er ist noch nicht ganz fertig, ist er genau richtig ;-)