

## Stubbak

Zitronenkuchen

300 g Butter  
180 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
7 Eier  
150 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
150 g geriebene Mandeln  
geriebene Schale von 3 Zitronen  
Saft von 2 Zitronen  
Semmelbrösel



Butter und Zucker schaumig schlagen. Salz und Vanillezucker, nach und nach die Eier, zwischendurch ein bis zwei Esslöffel Mehl dazugeben sowie die Zitronenschalen und den -saft. Dann das restliche Mehl mit den Mandeln und dem Backpulver unterheben, die Kuchenmasse in den gebutterten und mit Semmelbrösel ausgestreuten Stubbak hineingeben.

30 Minuten bei 160°C backen.

[www.hugo-braeuer.de](http://www.hugo-braeuer.de)

## Collatz

Marmorkuchen

280 g Butter  
160 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
6 Eier  
260 g Mehl  
40 g Speisestärke  
1 Päckchen Backpulver  
20 g Kakao  
Semmelbrösel



Butter und Zucker schaumig schlagen. Salz und Vanillezucker und nach und nach die Eier hinzugeben. Zwischendurch esslöffelweise das Mehl mit dem Backpulver dazugeben. Ein Drittel der Teigmasse abnehmen und mit dem Kakao vermischen, nun die »helle Masse« in den gebutterten und mit Semmelbröseln ausgestreuten Collatz geben. Die »dunkle Masse« in der nächsten Schicht einfüllen und mit Hilfe von Gabeln beide Schichten für das typische Marmormuster vermischen.

60 Minuten bei 160°C backen.

[www.hugo-braeuer.de](http://www.hugo-braeuer.de)

## Sturickow

*Bisquit mit Obst belegt*

6 Eier  
300 g Zucker  
Prise Salz  
6 EL warmes Wasser  
300 g Mehl  
100 g Weizenstärke  
3 TL Backpulver  
Semmelbrösel  
Früchte der Saison  
Tortenguss



*Eier, Zucker, Salz und Wasser zusammen schaumig schlagen, bis sich die Masse verdreifacht hat. Anschließend Mehl, Weizenstärke und Backpulver gut durchsieben und vorsichtig unter die Ei-Zuckermasse heben. Die fertige Teigmischung in die gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Sturickow füllen.*

*Der fertig gebackene Boden kann nach Belieben mit Vanillecreme gefüllt und mit Früchten der Saison belegt werden. abschließend mit Tortenguss überziehen.*

30 Minuten bei 170°C backen.

[www.hugo-braeuer.de](http://www.hugo-braeuer.de)

## Wiesner

*Gugelhupf*

250 g Butter  
110 g Puderzucker  
8 Eier  
450 g Mehl  
190 ml Milch  
1 Päckchen Hefe (42 g)  
80 g Rosinen  
1 Prise Salz  
geriebene Zitronenschale  
Semmelbrösel



*Butter und Puderzucker schaumig schlagen, nach und nach die Eier und je einen Esslöffel Mehl dazugeben, Hefe in lauwarmen Milch auflösen, gemeinsam mit restlichem Mehl zugeben und alles gut durchkneten. Dann Rosinen, Salz und Zitronenschale einrühren. Wiesner mit weicher Butter einfetten und mit Semmelbröseln austreuen, den Teig in die Form füllen, an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen. Anschließend in den Ofen schieben. Nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.*

75 Minuten bei 170°C backen.

[www.hugo-braeuer.de](http://www.hugo-braeuer.de)

## **Bessy** Schokoladenkuchen

150 g Butter  
70 g brauner Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
3 Eier  
130 g Mehl  
2 TL Backpulver  
25 g Kakao  
Semmelbrösel



*Butter und Zucker schaumig schlagen. Salz und Vanillezucker dazugeben, nach und nach die Eier, zwischendurch ein bis zwei Esslöffel Mehl, am Schluss das restliche Mehl mit dem Kakao und dem Backpulver unterheben. Die Kuchenmasse in die gebutterte und mit Semmelbrösel ausgestreute Bessy hineingeben.*

45 Minuten bei 160°C backen.

[www.hugo-braeuer.de](http://www.hugo-braeuer.de)

## **Eltoga** Schokoladenkuchen

180 g Butter  
100 g brauner Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
4 Eier  
160 g Mehl  
3 TL Backpulver  
30 g Kakao  
Semmelbrösel



*Butter und Zucker schaumig schlagen. Salz, Vanillezucker, die Eier und ein bis zwei Esslöffel Mehl dazugeben, zum Schluss das restliche Mehl mit Backpulver und Kakao unterheben. Die Kuchenmasse in die gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Eltoga geben.*

45 Minuten bei 160°C backen.

[www.hugo-braeuer.de](http://www.hugo-braeuer.de)