



## Benötigte Zutaten

200 g **Premium Teebutter**

200 g Feinkristallzucker

4 Eier

etwas Salz

500 g Mehl

1 Pkg. Backpulver

1 Schuss Bier

250 g Rosinen

Schale von einer  
Zitrone

etwas **Premium Teebutter**

## Salzburger Bierkuchen

Nicht nur zum Vatertag ein Hit

### Anleitung

1. Zunächst das Backrohr auf 180 Grad vorheizen.
2. Butter, Zucker, Eier und Salz schaumig schlagen.
3. Das Mehl sieben, mit dem Backpulver vermischen und unter den Teig kneten,
4. Bier hinzugeben und so lange umrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
5. Die Rosinen in etwas Mehl schwenken und Zitronenschalen beimengen.
6. Eine Kastenform mit Butter bestreichen und den Teig damit befüllen.
7. Etwa eineinhalb Stunden bei 180 Grad backen.



Ein Rezept vom  
**ORF Fernsehgarten**