

## Suuser-Kuchen

Ofen auf 220° vorheizen

für ein Wähenblech oder Springform von ca. 22cm Durchmesser

200 g Mehl  
1 KL Backpulver  
1 Pr Salz  
1 Zitrone nur Schale gerieben  
100 g Butterflöckli kalt

mit den Händen verreiben  
bis alles krümelig ist

2 EL Zucker  
4 EL Wasser

zufügen, zu einem glatten Teig zusammenfügen nicht kneten!  
wichtig ist, dass das Wasser in Griffnähe schon abgemessen bereit steht

Teig (ev. zwischen zwei Folien) auswallen etwas grösser als der Blechdurchmesser in ein mit Backpapier belegtes Wähenblech legen, Rand hochziehen, einstechen  
30 Min. kühl ruhen lassen

schneller geht es mit ausgewalltem Kuchenteig  
überschüssigen Teig abschneiden

Füllung:

2 EL Mehl  
2 EL Zucker

miteinander mischen  
auf den Teigboden verteilen

2 dl Suuser wenig gärend

sorgfältig darauf giessen, darauf achten, dass die Mehl-Zuckermischung nicht "davongeschwemmt" wird

1 EL Zucker

darüber streuen

30 g Butterflöckli

darüber verteilen  
auf ein grosses Blech stellen  
im unteren Teil des Backofens  
ca. 15-20 Min. backen  
auskühlen lassen

wer Lust hat:  
kann Schlagrahm, leicht mit Vanillezucker gesüsst, dazu servieren