



Montag	1	8	15	22	29
Dienstag	2	9	16	23	30
Mittwoch	3	10	17	24	31
Donnerstag	4	11	18	25	
Freitag	5	12	19	26	
Samstag	6	13	20	27	
Sonntag	7	14	21	28	

Estragonkuchen

Zutaten:

600 g Mehl
1 TL. Rum
40 g Hefe
ca ¼ l Milch
80 g Butter
80 g Zucker
2 Eier
Zitronenschale, Paniermehl, Salz

Für die Füllung:

2-3 Bund Estragon
100-150 g Butter
100 g Zucker
3 Eier
¼ l süße Sahne



Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, Hefe zerbröckeln und mit 2 Teelöffel warmer Milch und 1 Teelöffel Zucker gut vermischen; Mischung warm halten.
In der Zwischenzeit Butter, Eier und Zucker schaumig rühren. Aus allen Zutaten einen nicht zu festen Teig rühren, bis er sich von einem Holzlöffel löst. Teig an einem warmen Ort gehen lassen, bis er die doppelte Größe hat; dann fingerdick ausrollen, Füllung darauf verteilen und Estragon über die Füllung streuen. Den Teig einrollen, in eine gefettete Kuchenform geben, nochmals gehen lassen und mit den verrührten Eiern bestreichen, ca. 1 Stunde bei 180° C backen!

Zubereitung der Füllung:

Butter, Zucker und Eigelb cremig schlagen. Eiweiß und Sahne extra schlagen. Alle Zutaten vorsichtig vermischen und auf dem ausgerollten Teig verteilen.