

Wunderkuchen

Das Rezept ist ausreichend für eine 26cm Springform. Er kann 1-2 Mal durchgeschnitten werden. Er eignet sich auch ideal für Motivtorten.

Zutaten:

4 Eier

200g Zucker

1 P. Vanillezucker oder 1TL Vanilleextrakt

200ml Öl

200ml Milch, Mineralwasser, Saft, Limo, Eierlikör etc. hier sind Eurer Phantasie keine Grenze gesetzt

300g Mehl

1 P. Backpulver

Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben.

Zubereitung:

Eier, Zucker und Vanillezucker weißcremig aufschlagen. Das Volumen sollte deutlich mehr geworden sein. Das Öl und Eure gewählte Flüssigkeit unter rühren dazugeben. Nun das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und unterheben.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegt Springform füllen. Die Ränder nicht einfetten. Im vorgeheizten Backofen bei 180° Ober- und Unterhitze ca. 40-45 Minuten backen. Macht aber unbedingt die Stäbchenprobe!!!

Gutes Gelingen!!