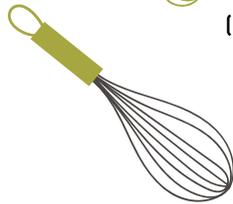


Basis-Rezept Einhorn



Einkaufsliste

- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 150 ml Öl
- 250 g Mehl
- ½ Pck. Backpulver
- 150 ml Flüssigkeit
(z.B. Fanta, Sprite, Buttermilch, Milch o.ä.)



Zubereitung

1. Die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker einige Minuten schaumig schlagen.
2. Die Flüssigkeiten zugeben und das Mehl mit dem Backpulver vermischen.
3. Nun das Mehl-Backpulver-Gemisch nach und nach zugeben und gut verrühren.
Tipp: Nach Belieben kannst Du auch Früchte oder Schokostreusel in den Teig geben.
4. Den Teig bei ca. 180 Grad (Ober-/Unterhitze) auf der mittleren Schiene für 20 bis 30 Minuten in den Backofen geben.
5. Mit der Stäbchenprobe testen ob der Kuchen fertig gebacken ist.
6. Auf dem Kuchengitter etwas abkühlen lassen und den warmen Kuchen vorsichtig aus der Backform lösen. Nach Lust und Laune verzieren =)

Viel Spaß beim Backen und Genießen!

