



Wunderkuchen

Zutaten: (24er Form)

4 Eier
200g Zucker
200g Öl oder flüssige Butter
200ml Flüssigkeit nach Wahl
(Milch, Saft, Likör...)
300g Mehl
1 P. Backpulver
1 TL Vanilleextrakt (optional)

3 EL Backkakao zufügen, falls
Schokoladenkuchen gewünscht
ist.

Zubereitung:

Backofen auf 160°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker sehr schaumig rühren bis sich das Volumen sichtbar vergrößert hat.

Unter rühren langsam Öl und die ausgewählte Flüssigkeit zugeben.

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, in die Schüssel sieben und alles zu einem Teig verrühren.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und ca. 50 Min. backen, Stäbchenprobe machen (kann je nach Ofen auch länger dauern).