



Yellow-Cake (Eigelbverwertung)

Zutaten:

300g Mehl (gesiebt)
1 P. Backpulver
1/2 TL Salz
170g Butter (Zimmertemperatur)
260g Zucker
6 Eigelb
1 TL Vanillepaste
(oder 1 P. Vanillezucker)
240ml Milch

Zubereitung:

Backofen auf 160°C Umluft (175°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Butter mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät cremig rühren. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen, nun die Vanillepaste (Vanillezucker) dazugeben und ca. 10 Min. aufschlagen bis die Butter weiß-cremig ist.

Eigelb einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und durchsieben, etwa 1/3 davon in den Teig geben und mixen. Dann ca. die Hälfte der Milch reingeben und mixen und dann wieder 1/3 Mehl, dann Rest Milch und dann Rest Mehl reinmixen.

Backform mit Backpapier auslegen und den Teig hineingeben. Ich verwende immer zwei kleine Backformen à 20 cm Durchmesser und verteile den Teig gleichmäßig auf beide Backformen.

Das Ganze für ca. 40 Min. backen.