



Der Wunderkuchen

Da ich sehr oft nach Rezepten gefragt werde, die "Motivtortentauglich" sind, hier ein Allround-Rezept, das in allen möglichen Geschmacksrichtungen zubereitet werden kann.

Neben den verschiedenen Flüssigkeiten, die verwendet werden können, kann man auch einen Teil des Mehls z.B. durch Kakao ersetzen oder auch durch Kokosraspeln, gemahlene Nüsse oder Mandeln oder ähnliches.

Zutaten:

4 Eier

200g Zucker

200ml Flüssigkeit (z.B. Sahne, O-Saft, Eierlikör, Baileys - am besten finde ich eher sahnige Flüssigkeit, die Liköre mische ich 50:50 mit Sahne, O-Saft ebenso)

200ml neutrales Öl

300g Mehl

1 TL Backpulver

nach Geschmack Vanille, Orangen- oder Zitronenschale

Zubereitung:

Backofen auf 160°C vorheizen.

Die Eier mit dem Zucker richtig schön schaumig aufschlagen(ca. 5 Minuten auf höchster Stufe).

Das Mehl mit dem Backpulver und ggf. Aromastoffen vermengen und sieben.

Flüssigkeiten verrühren.

Mehlmischung und Flüssigkeiten zum Eierschaum geben und nur kurz unterheben.

In einer 22er Form, den Boden mit Backpapier ausgekleidet, ca. 50-60 Minuten backen (Stäbchenprobe). Springformrand ggf. mit Alufolie erhöhen.



GEHT SCHÖN GLEICHMÄSSIG AUF...



SAFTIG-FLUFFIG UND TROTZDEM STABIL



UND ER LÄSST SICH SUPER SCHNITZEN