Rezept

Mein Wunderteig

Ein Rezept von Mein Wunderteig, am 22.05.2025

Zutaten

4	Eier
200 ml	Öl
300 g	Mehl (Weizenmehl Typ 405 oder Dinkelmehl Type 630)
250 g	Zucker
200 ml	Flüssigkeit
1 Pck.	Backpulver
	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Spring-, Kasten-, Gugelhupfform oder 1 Obstkuchenblech | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vor-heizen. Alle Zutaten abmessen, abwiegen und bereitstellen. Die Form mit Butter gut einfetten.

2. Eier und Zucker in eine Rührschüssel geben, mit den Quirlen des Handrührgeräts in 2 – 3 Min. dick-cremig aufschlagen.

3. Nach und nach zuerst das Öl, dann die Flüssigkeit zur Eier-Zucker-Masse geben. Dabei gleichmäßig immer weiterrühren.

4. Das Mehl mit dem Backpulver zunächst in einer Schüssel vermischen, dann zur Eiermasse geben und mit dem Handrührgerät rasch zu einem glatten Teig rühren.

5. Den Teig in die Springform füllen und im vorgeheizten Backofen (unten) ca. 45 Min. backen. Achtung: Flache Blechkuchen brauchen nur ca. 25 Min. backen.

6. Kuchen fertig? Da hilft die Stäbchenprobe: Ein Holzstäbchen in die Kuchenmitte stechen. Bleibt noch Teig hängen, den Kuchen kurz weiterbacken.