

Paradiescreme-Kuchen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 4 Eier• 200 g Zucker• 1 TI Vanillezucker• 200 g neutrales Öl, z.B. Sonnenblumenöl• 1 Prise Salz• 2 Päckchen Paradiescreme (Sorte nach Wahl)• 250 g Milch• 250 g Mehl• 1 Päckchen Backpulver	<ol style="list-style-type: none">1. Backofen auf 180°C Oberhitze/Unterhitze (Umluft 160°C) vorheizen. Eine Gugelhupfform einfetten und mit gemahlenden Nüssen oder Semmelbrösel ausstreuen.2. Eier, Puderzucker, Vanillezucker und Salz, mit einem Handrührgerät, schaumig schlagen. Unter ständigem Rühren das Öl in einem dünnen Strahl hineinlaufen lassen, dann die Milch einrühren.3. Paradiescreme, Mehl und Backpulver miteinander vermischen und kurz unterrühren (Mehl sollte nicht zu lange untergerührt werden, da der Kuchen nach dem backen zusammenfallen könnte).4. Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen. In den vorgeheizten Backofen schieben und 50-60 Min. backen. Stäbchenprobe machen. <p>Tipp: Anstatt einer Gugelhupfform kann auch eine Kasten- oder Springform benutzt werden.</p>

Rezept: www.diehexenkueche.de