

Wunderkuchen (inkl. Rezept)

Zutaten

4 Eier

200 g Zucker

200 ml Flüssigkeit Eurer Wahl (z.B. Joghurt mit und ohne Geschmack, Liköre, Saft, Kokosmilch etc.)

200 ml neutrales Öl

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver

Zubereitung: Eier mit Zucker gut aufschlagen, dann das Öl und Flüssigkeit Eurer Wahl hinzufügen und kurz durchrühren.

Backpulver mit Mehl vermischen und reinsieben. Mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben. Bloß nicht zu viel rühren, die Luft muss im Teig bleiben (für Schokoladengeschmack 2 EL Kakao hinzufügen).

Den Teig in eine gefettete Springform geben und bei ca. 160 Grad Umluft oder 180 Grad O/U 35-40 Minuten backen. Bitte Stäbchenprobe machen.

Nachdem der Kuchen abgekühlt ist kann man ihn mit [Buttercreme](#), Sahnecreme oder [Ganache](#) einstreichen.

[Quelle: <https://www.frag-mutti.de>]