

Wunderkuchen - Grundrezept



Zubereitung: 15 min

Backzeit: 50 min

Zeit insgesamt: 1 Std. 5 min

Zutaten für einen Tortenboden mit 20 cm Durchmesser:

4 Eier (zimmerwarm)

200 g Zucker

1 TL Vanilleextrakt oder 1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

200 ml Flüssigkeit (z. B. Milch, Wasser, Saft, Likör, Kaffee,...)

200 ml neutrales Öl (z. B. Sonnenblumenöl)

300 g Mehl

25 g Speisestärke

1 Pck. Backpulver

Zubereitung:

Den Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Einen Tortenring mit Backpapier auskleiden, sodass kein Teig auslaufen kann.

Die Eier mit dem Salz, Zucker und Vanille weißcremig aufschlagen. Das Volumen sollte sich verdreifachen und die Eiermasse sollte ein wenig standfest sein. Dies kann durchaus 5 bis 7 min mit einer Küchenmaschine dauern. Je länger, desto besser!

Anschließend auf langsamer Stufe weiter rühren und die Flüssigkeit mit dem Öl zur Eiermasse gießen. Etwas unterrühren. Nun alle trockenen Zutaten vermischen und zur bereits aufgeschlagenen Masse sieben (!). Nun mit einem Schneebesen von Hand sorgfältig unterheben. Es sollten keine Klümpchen der trockenen Zutaten mehr zu sehen sein. Falls dieser Vorgang nicht wie beschrieben sorgfältig ausgeführt wird, kann es euch passieren, dass euer Teig an manchen Stellen zu flüssig ist und euch aus dem Tortenring ausläuft (ich spreche da aus Erfahrung :-D).

Den Teig in den Tortenring füllen und bei mittlerer Schiene circa 50 bis 55 min backen. Vergesst bitte die Stäbchenprobe nicht. Hierfür ein Holzspieß in die Mitte des Kuchens stechen. Falls noch Teig am Holz kleben bleibt, ist der Kuchen noch nicht ganz fertig. Einfach so lange backen lassen bis kein Teig mehr haften bleibt.

Den Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Nach 10 min den Tortenring lösen und das Backpapier entfernen.

So kann der Kuchen komplett abkühlen und weiter verwendet werden.

Variationen des Wunderkuchens:

Schokoteig: statt Speisestärke selbe Menge Backkakao verwenden

Fruchtteig: Obstsaft als Flüssigkeit verwenden, beispielsweise Orangensaft

Zitronenteig: zur Vanillevariante Zitronenschale einer Bio-Zitrone geben

Nussteig: statt 300 g Mehl, 200 g Mehl plus 100 g gemahlene Nüsse verwenden

Kaffeeteig: zimmerwarmen Kaffee als Flüssigkeit verwenden

Likörteig: einen Teil der Flüssigkeit durch entsprechenden Likör (z. B. Eierlikör, Baileys) ersetzen

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥