

Rezept Kuchen mit Selterswasser

Der ideale Kuchen, wenn sich kurzfristig Besuch angesagt hat.

Zutaten:

3 Tassen Mehl
1 Tasse Zucker
1 Tasse Öl
1 Tasse Selterswasser
1 Backpulver
3 Eier

Zubereitung:

Alle Zutaten werden in eine Schüssel gegeben. Dabei bitte das Mehl und Backpulver zuletzt in die Schüssel geben. Nun werden alle Zutaten mit einem elektrischen Handrührgerät ca. fünf Minuten auf Stufe zwei zu einem glatten Teig verrührt.

Den Teig in eine Springform oder Kastenform füllen und glatt streichen.

Den Ofen auf 180°C mit Ober-und Unterhitze einstellen. Den Kuchen auf die mittelste Schiene schieben und ca. 40 Minuten backen.

Wer einen Gasherd benutzt stellt den Herd auf Stufe 3 ein.

Um zu sehen, ob der Kuchen fertig durchgebacken ist, kann man mit einem Schaschlikspieß in den Kuchen stechen. Wenn beim Herausziehen keine Teigreste zu sehen sind, kann der Kuchen

aus der Röhre geholt werden. Mit Puderzucker oder Zuckerglasur verzieren und nach Abkühlung verzehren.

Wer lieber Schokokuchen mag, der fügt den Zutaten noch einen Esslöffel Kakao zu und verrührt diesen gleich mit den übrigen Zutaten.

Zurück zu den Tortenrezepten

Zurück zu den Backrezepten