

# Rezept Schneller Blechkuchen

Schneller Blechkuchen ist optimal wenn sich Besuch kurzfristig angekündigt hat, da die Zubereitung wirklich schnell von der Hand geht.

## Zutaten:

### Für den Teig:

3 Eier

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

200 ml Milch

400 g Mehl

1 Pck. Backpulver

### Für den Guss:

200 g geriebene Haselnüsse

100 g Zucker

200 ml süße Sahne

## Zubereitung:

Zu erst ein Backblech für den schnellen Blechkuchen einfetten. Danach die Eier in einer Rührschüssel mit dem Vanillezucker und dem Zucker schaumig rühren.

Unter diese Eiermasse wird nun das mit Backpulver gemischte Mehl abwechselnd mit der Milch untergemengt und dabei solange mit dem Rührgerät verrührt, bis ein glatter Teig entsteht.

Den Teig für den schnellen Blechkuchen nun auf das Backblech geben, glatt streichen und in den kalten Backofen schieben. Diesen nun auf 200°C Ober- und Unterhitze einstellen und den Kuchen 15 min backen lassen.

Nach dieser ersten Backzeit den schnellen Blechkuchen mit den Haselnüssen sowie dem Zucker bestreuen, mit einer Gabel mehrmals in den Teig einstechen und die Sahne darüber träufeln.

Den schnellen Blechkuchen für weitere 20 min in den Ofen schieben, die Garprobe mit einem Stäbchen machen, eventl. für weitere 5 bis 10 min backen lassen.

*Zurück zu den Tortenrezepten*

*Zurück zu den Backrezepten*