



# Wunderkuchen

Ein sehr wandelbarer Rührteig, der perfekt für Motivtorten geeignet ist, da er sehr kompakt ist. So trägt er auch schwere Deko, ohne dass die Torte zusammensackt. Aber auch als Rührteig für Cakepops und Cakesicles eignet er sich hervorragend. Das wunderbare an diesem Rezept ist, dass man ihn ganz nach dem eigenen Geschmack abwandeln kann.

## ZUTATEN

### ZUTATEN

- 4 Eier
- 200 g Zucker  
(je nach Geschmack und Füllung weniger)
- 200 ml Öl
- 200 ml Flüssigkeit  
Hier ist jede Flüssigkeit geeignet (Limonade und Mineralwasser für einen luftigen Teig oder z. B. Milch, Kaffee, Alkohol)
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Priesse Salz

### AUSSERDEM

Nach beliebigen Aromen, Vanillezucker, Vanilleschoten, Nüsse oder Ähnliches

## REZEPT

Den Ofen auf 150° C Umluft vorheizen und eine Springform mit 20 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen.

**Vorweg zum Wunder-Anteil des Kuchens:** Man kann Zutaten nach Belieben ersetzen und ergänzen. Für einen Schokoladenkuchen können zum einen Trinkkaffee oder ein Eiskaffee-Getränk (unterstützt den Schokoladen-Geschmack hervorragend) als Flüssigkeit in den Teig gegeben werden, aber auch 2 EL Backkaffee mit dem Mehl unter den Teig rühren. Generell können 50-100g des Mehls durch andere trockene, mehlähnliche Zutaten ersetzt werden. Dies können gemahlene Nüsse, Kokosraspeln oder Mohn, etc. sein. Für etwas Crunch im Kuchen können zum Schluss noch eine Handvoll Nüsse, gehackte Schokolade, Rosinen, Cranberries oder ähnliches zum Teig dazugegeben werden.

Ich bin ein Freund davon, mir alle möglichen Zutaten gut vorzubereiten. Für dieses Rezept können die Eier und der Zucker in eine große Rührschüssel gegeben und die beiden Flüssigkeiten mit den möglichen Aromen in einem Messbecher vermischt werden. Das Mehl, die mehlähnlichen Zutaten, das Backpulver und eine Priesse Salz können in eine weitere Schüssel gegeben und vermischt werden. Nun habt ihr alles parat stehen.

Eier und Zucker werden auf höchster Stufe rund 5 Minuten schaumig aufgeschlagen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat. Nun die Flüssigkeiten unterrühren und im Anschluss das Mehlgemisch kurz aber gründlich unterrühren.

Die Masse kann jetzt in die Springform gefüllt werden und auf mittlerer Schiene im Backofen ca. 55-60 Minuten gebacken werden. Ihr solltet definitiv eine Stäbchenprobe machen. Rezepte mit gemahlenden Mandeln backen bei mir zum Beispiel immer rund 10 Minuten länger, durch den Ölanteil in den Nüssen, der noch dazu kommt.

Nach dem Backen den Kuchen in der Form auskühlen lassen, bevor ihr ihn auslöst und schneidet. Den Kuchen kann man auch wunderbar einfrieren. Dazu solltet ihr die Böden entweder einzeln einfrieren oder aber den Kuchen im Ganzen lassen und im aufgetauten Zustand schneiden.