

VanilleZimtKuchen

• Lieblingskuchen meiner Kinder •



Zutaten

1 P. Vanillepuddingpulver zum Kochen
200ml Milch
4 Eier, Gr. M
160g Zucker
200ml Sonnenblumenöl
1 TL Vanillepaste
300g Mehl
1 Prise Salz
1 P. Backpulver
½ TL Zimt
etwas Butter für die Form

Zubereitung

Puddingpulver mit Milch glatt rühren.

Die Kranzform leicht buttern und in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Eier mit Zucker cremig aufschlagen, die Masse ganz hell und schwer werden. Mehl Backpulver, Zimt und Salz mischen und zügig unter die Eimasse rühren. Teig in die Kranzform füllen und glatt streichen.

Backzeit: 50-55 Minuten

Stäbchenprobe machen.

Den Kuchen nach dem Backen in der Form etwa 10 Minuten ruhen lassen, dann erst stürzen.

Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren oder nach Belieben verzieren.