



Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte

Saison: Ganzjährig

Für: 1 Blech

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zutaten

5 Eier

200 G Vollrohrzucker

1 PKG Vanillezucker

125 ML Öl

125 ML prickelndes Mineralwasser

150 G glattes Mehl

150 G Weizenvollkornmehl

1 PKG Backpulver

Zubereitung

1. Eier trennen und das Eiklar mit der halben Menge Zucker zu Schnee schlagen.
2. Dotter mit der anderen Hälfte Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.
3. Das Öl unter ständigem Rühren langsam eingießen.
4. Mineralwasser und Mehl/Backpulvergemisch kurz unterrühren und den Schnee vorsichtig unterheben.
5. Rohr auf 180°C vorheizen.
6. Den Teig auf ein vorbereitetes Backblech streichen und mit Früchten der Saison und nach Belieben belegen (Ribisel, Schwarzbeeren, Marillen, Zwetschken, Rhabarber, ...).
7. Kuchen für ca. 30 Minuten backen.