

Omas Pfund(s)Kuchen



Viele sagen, unsere Oma macht den allerbesten Kuchen von der ganzen Welt.

Das denken wir auch.

Deswegen gibt es in dieser Ausgabe das

Rezept zu „Omas Pfund(s)kuchen“.

Pfund ist übrigens eine Angabe für ein

Gewicht und heißt 500 Gramm.

Kuchen geht ja immer und jetzt

wo es draußen kalt ist, macht

Backen auch richtig Spaß!

Ihr braucht für den Kuchen:

500 gr Mehl

300 gr Zucker

300 gr Margarine

5 Eier

Ein Päckchen Backpulver,
einen Schuss Zitronensaft,
ein Päckchen Vanillezucker
und eine Prise Salz

Werkzeug:

Mixer, Schaschlikspieß aus
Holz, eine große Schüssel
und einen Teigschaber.

TIPP:

Der Kuchen kann mit allem
verziert werden worauf ihr
Lust habt. Zum Beispiel
Smarties, Gummibärchen,
Zuckerguss, Streusel,
Schokolade oder einfach
Puderzucker.





Schritt 1

Zucker, Margarine, Salz, Vanillezucker und den Zitronensaft in eine große Schüssel geben und rühren, rühren und nochmal rühren, bis sich alles zu einer matschigen Masse verbunden hat. TIPP: Wenn alles Zimmertemperatur hat, rührt es sich definitiv besser, als wenn ihr die Margarine direkt aus dem Kühlschrank nehmt.

Schritt 2

Jetzt das Mehl gut mit dem Backpulver vermischen und in die Schüssel mit dem Matsch aus Schritt 1 geben und dann wieder rühren, rühren und noch viel mehr rühren. In dem Teig dürfen keine Stücke oder Klumpen mehr zu sehen sein!

Jetzt eine Stunde stehen lassen.



Schritt 3

Den Teig in eine Kuchenform geben, wie die aussieht ist eigentlich völlig egal.

ACHTUNG:

Je nach Art der Kuchenform kann es sein, dass ihr diese nochmal einfetten müsst.

Schritt 5

In der Form abkühlen lassen und dann richtig guten Appetit!

Schritt 4

Jetzt ab in den Backofen damit und bei 180 °C Umluft ungefähr eine Stunde backen.

ACHTUNG:

Je nach Backofen und Kuchenform kann die Zeit mal länger oder kürzer sein.

TIPP: Ob der Kuchen fertig ist, kann man mit folgendem Trick herausfinden: Wenn ihr mit einem Schaschlikspieß aus Holz in den Kuchen stecht und kein Teig mehr daran klebt, ist er perfekt.

TIPP:

Zu dem Teig könnt ihr auch supergut Äpfel, Rosinen oder alles Mögliche hinzufügen, probiert es aus. Die Backzeit kann sich hierdurch etwas verlängern.