

Wolken-Kuchen



Zutaten:

300 g Mehl
300 g Zucker
1 Prise Salz
1 Pck. Backpulver
5 Eier
100 ml Milch
200 ml kaltgepresstes Rapsöl
150 g Mehl
150 g Zucker
25 g Kakao
90 ml kaltgepresstes Rapsöl



Zubereitung

Die Zutaten für den Teig und die Streusel getrennt gut durchrühren und den Teig auf einem Blech mit Backpapier verteilen. Danach die Streusel verteilt aufstreuen.

Backofen auf 160 Grad vorheizen. Ca. 15 Minuten backen, bis der Kuchen eine goldbraune Farbe hat. Anschließend noch ca. 15 Minuten im ausgeschalteten Backofen stehen lassen, damit er leicht bräunt.

Tipp: Ein sehr feines Aroma entsteht, wenn Sie 1 Päckchen Vanillepuddingpulver verwenden, dafür nur 270g Mehl.