Mayonnaise-Kuchen

Das Rezept von dem Mayonnaise-Kuchen klingt erst mal abschreckend, schmeckt aber so gar nicht nach Mayonnaise. Ein Rezept für mutige Schleckermäuler.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

1 Stk.	Backform (Gugelhupfform)

Für den Teig

250 ml	Mayonnaise
4 Stk.	Eier
1 Stk.	Zitrone
400 g	Mehl (gesiebt)
2 TL	Backpulver
1 Packung	Vanillezucker
300 g	Zucker

Zum Dekorieren

Nach Belieben	Staubzucker
Nach Belieben	Erdbeeren (frische)

Zubereitung

1. Für den **Mayonnaise-Kuchen** eine Gugelhupf-Form einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. Den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Nun die Mayonnaise mit den Eiern, dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Saft der Zitrone schaumig aufschlagen.

3. Danach das Mehl mit dem Backpulver vermengen und kurz unter den Teig rühren.

4. Den Teig anschließend in die Form geben und ca. 60 Minuten im Ofen backen (Stäbchenprobe machen). Sollte der Kuchen während des Backens etwas dunkel werden, kann man ihn mit etwas Alufolie oder Backpapier abdecken.

5. Ist der Kuchen ausgekühlt, kann man ihn vor dem Servieren mit Staubzucker und ein paar Erdbeeren dekorieren.

Tipp

Den Mayonnaise-Kuchen könnte man auch mit einer Glasur aus Staubzucker und etwas Zitronensaft dekorieren.