5 Minuten-Kuchen

Der 5 Minuten-Kuchen ist, wie der Name schon verrät, in ca. 5 Minuten zusammengerührt. Ein Rezept für eilige Schleckermäuler.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

4 Stk.	Eier
2 Packungen	Vanillezucker
1 Dose	gezuckerte Kondensmilch
60 g	Butter (geschmolzene)
0.5 Packungen	Backpulver
180 g	Mehl
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **5 Minuten-Kuchen** den Boden einer ca. 26 cm Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Eier, mit dem Vanillezucker dick-cremig schlagen.

3. Jetzt die gezuckerte Kondensmilch und die geschmolzene Butter (abgekühlt) unterrühren.

4. Nun das Mehl mit dem Backpulver vermengen und gesiebt hinzufügen. Die Masse bitte nur so lange mit einem Kochlöffel oder etwas Ähnlichem verrühren, bis man einen glatten Teig hat.

5. Danach den Teig in die Form geben, glatt streichen und im Ofen ca. 25-30 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Sollte der Kuchen während des Backens zu dunkel werden, einfach die Oberfläche mit etwas Alufolie oder Backpapier abdecken.

Tipp

Den 5 Minuten-Kuchen vor dem Servieren mit etwas Staubzucker bestreuen, mit Früchten dekorieren oder einen extra Klecks Schlagobers dazu reichen.