

# Flaumiger Vanillekuchen

Der flaumige Vanillekuchen ist ein Kuchen, den auch Kinder sehr gerne mögen. Das Rezept ist zudem für Backanfänger geeignet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

5 Stk.	<a href="#">Eier</a>
150 g	Staubzucker
1 Packung	Bourbon Vanillezucker
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
250 ml	Öl
250 ml	<a href="#">Vanillesauce</a> (fertige)
125 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
125 g	Speisestärke
1 Stk.	<a href="#">Backform</a> (Kastenform 30 cm)

## Zubereitung

1. Für den flaumigen **Vanillekuchen** eine Kastenform (30cm) mit Backpapier auskleiden und den Ofen auf ca. 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die Eier, den Staubzucker, den Vanillezucker und das Salz in eine Schüssel geben und einige Minuten dick-schaumig aufschlagen.
3. Nun das Öl und die Vanillesauce unterrühren.

4. Danach das Mehl (gesiebt), mit dem Backpulver und der Speisestärke vermengen und nur so lange unterrühren, bis sich alle Zutaten verbunden haben.
5. Anschließend den Teig in die Form geben und ca. 45 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

## **Tipp**

Den flaumigen Vanillekuchen bis zum Anschnitte komplett auskühlen lassen.