

# Omas Wolkenkuchen

Das Rezept von Omas Wolkenkuchen ist schnell auf dem Tisch gezaubert und auch bei Kindern sehr beliebt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

|                                                    |
|----------------------------------------------------|
| 1 Stk. <a href="#">Backform</a> (Springform 26 cm) |
|----------------------------------------------------|

## Für den Teig

|               |                                |
|---------------|--------------------------------|
| 150 g         | <a href="#">Butter</a> (weich) |
| 150 g         | <a href="#">Zucker</a>         |
| 1 Packung     | <a href="#">Vanillezucker</a>  |
| 3 Stk.        | <a href="#">Eier</a>           |
| 150 g         | Mehl                           |
| 0.5 Packungen | Backpulver                     |

## Für die Streusel

|      |                                |
|------|--------------------------------|
| 50 g | Kakao (echten)                 |
| 75 g | Mehl                           |
| 75 g | <a href="#">Zucker</a>         |
| 75 g | <a href="#">Butter</a> (kalte) |

## Zubereitung

1. Für **Omas Wolkenkuchen** den Boden einer ca. 26 cm Springform mit Backpapier auslegen und den Backofen auf ca. 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren.

3. Nun die Eier einzeln und nach und nach unterrühren.
4. Jetzt das Mehl und das Backpulver miteinander vermengen und durch ein Sieb hinzufügen. Alles nur so lange verrühren, bis ein gleichmäßig glatter Teig entstanden ist.
5. Danach den Teig in die Form geben, glatt streichen und zur Seite stellen.
6. Für die Streusel das Mehl, den Kakao, den Zucker und die Butter in Stücken in eine Schüssel geben und mit den Händen zu gleichmäßigen Streusel verkneten. Sollte der Teig zu klebrig sein, ruhig noch ein wenig Mehl unterkneten.
7. Dann die Streusel gleichmäßig über den Teig in der Springform verteilen und den Kuchen im Ofen ca. 25-30 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Kuchen sollte bis zum Anschnitt komplett auskühlen.

## **Tipp**

Sollte Omas Wolkenkuchen während des Backens zu dunkel werden, bitte die Form mit etwas Alufolie abdecken.