Puddingpulverkuchen

Einfacher kann ein Rezept kaum noch sein: Alle Zutaten in die Schüssel, umrühren und ab in den Ofen – nach einer Stunde kommt ein köstlicher Puddingpulverkuchen heraus!

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Foto: Lisa

Zutaten

4 Packungen	Vanillepuddingpulver (oder andere Sorte nach Geschmack)
4 Stk.	Eier
1 Tasse	Zucker
1 Tasse	Öl
1 Packung	Vanillezucker
0.5 Packungen	Backpulver
1 EL	Öl (zum Fetten der Form)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Puddingpulverkuchen** eine Form mit Öl einpinseln und den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Anschließend einfach alle Zutaten in eine große Rührschüssel füllen: Puddingpulver, Eier, Zucker, Öl, Vanillezucker und Backpulver.

2. Nun die Zutaten mit dem Rührgerät gründlich durchrühren (etwa 3 Minuten lang), bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Diesen in die Form füllen und glatt streichen. 1 Stunde bei 180° Ober- und Unterhitze backen lassen – fertig!

Tipp

Den Puddingpulverkuchen kann man mit jeder beliebigen Puddingsorte zubereiten, er gelingt immer!