

# 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.	<a href="#">Eier</a>
1 Tasse	<a href="#">Zucker</a>
1 Tasse	Öl
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
0.5 Packungen	Backpulver
1 EL	Öl (zum Fetten der Form)
1 Stk.	<a href="#">Backform</a>

## 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!