Saftiger Ölkuchen

Der saftigen Ölkuchen ist ein einfaches Kuchen-Rezept, wenn es schnell gehen soll. Der feine Gugelhupf schmeckt herrlich locker und ist rasch gebacken!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

4 Stk.	Eier
175 g	Feinkristallzucker
125 ml	Vollmilch
150 ml	neutrales Pflanzenöl
200 g	Mehl
100 g	Walnüsse (oder gemahlene Haselnüsse)
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
	Butter (für die Gugelhupfform)
	Semmelbrösel zum Ausstreuen (feine, für die Gugelhupfform)

Zubereitung

1. Für den **saftigen Ölkuchen** die Eier mit Zucker in einer Rührschüssel schaumig schlagen. Die Vollmilch und Öl zugeben und verrühren. Das Mehl mit gemahlenen Nüssen, Backpulver und einer Prise Salz vermengen und anschließend unter die Masse rühren, bis ein glatter Teig entsteht.

2. Den Teig in eine gut gebutterte und mit feinen Bröseln ausgestreute Kranz- oder Gugelhupfform füllen.

3. Den Ölkuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 35–40 Minuten backen und mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Kurz abkühlen lassen, stürzen und nach Wunsch mit Staubzucker bestreuen.

Tipp