

# Saftiger Ölkuchen

Der saftigen Ölkuhen 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.	<a href="#">Eier</a>
175 g	Feinkristallzucker
125 ml	Vollmilch
150 ml	neutrales Pflanzenöl
200 g	Mehl
100 g	Walnüsse (oder gemahlene Haselnüsse)
1 TL	Backpulver
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
	<a href="#">Butter</a> (für die Gugelhupfform)
	Semmelbrösel zum Ausstreuen (feine, für die Gugelhupfform)

## Zubereitung

1. Für den **saftigen Ölkuhen** 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 Ölkuhen 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