Wasserkuchen

Der Wasserkuchen wird ohne Eier zubereitet. Das Rezept kann hinterher mit einer Glasur oder Früchten und Schlagobers verfeinert werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

400 ml	Wasser (lauwarm)
180 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
5 EL	Öl
375 g	Mehl (gesiebt)
1 Packung	Backpulver
Nach Belieben	Glasur (optional)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den Wasserkuchen den Boden einer 26 cm Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Danach das Wasser, den Zucker und den Vanillezucker in eine Schüssel geben.

3. Alles so lange mit dem Handrührgerät aufschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

4. Dann das Öl hinzufügen.

5. Nun das Mehl mit dem Backpulver vermengen und in die Schüssel sieben.

6. Jetzt die Zutaten nur so lange mit dem Mixer aufschlagen, bis sie sich miteinander Verbunden haben.

7. Den Teig anschließend in die Form geben und im Ofen ca. 30-35 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Den ausgekühlten Kuchen entweder pur oder mit einer Glasur genießen).

Tipp

Wer möchte, kann dem Wasserkuchen auch ein paar Tropfen Backaroma hinzufügen.