

# Wunderkuchen

Das Rezept vom Wunderkuchen ist schlicht und einfach, und zudem variabel. Durch das hinzufügen verschiedener Flüssigkeiten, wird dieser Kuchen nie langweilig.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

Nach Belieben	Brösel (für die Form)
Nach Belieben	Fett (für die Form)
200 g	<a href="#">Zucker</a>
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
200 ml	Öl
200 ml	Flüssigkeit (ohne Kohlensäure)
300 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
1 Stk.	<a href="#">Backform</a>

## Zubereitung

1. Für den **Wunderkuchen** eine Gugelhupfform (22cm) ausfetten und mit Brösel ausstreuen. Den Ofen auf 160°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann den Zucker mit den Eiern ein paar Minuten dick-schaumig rühren.
3. Als nächstes das Öl und die Flüssigkeit (hier war es z.B. Ananassaft) nach und nach unterrühren.
4. Jetzt das Mehl mit dem Backpulver vermengen, durch ein Sieb hinzufügen, und unterrühren.

5. Den Teig anschließend in die Form geben und im Ofen ca. 45 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

## **Tipp**

Da der Wunderkuchen sich durch die verschiedensten Flüssigkeiten variieren lässt, kann man ihn zusätzlich noch mit Zuckergüssen, Schokoglasuren, oder leckeren Cremes dekorieren.