

Aufatmen Super- Easy- Rezept 2

Tassenkuchen

4 Tassen Mehl

4 Eier

1-2 Tassen Zucker

1 Backpulver

1 Tasse Milch (oder Wasser oder Saft)

1 Tasse Öl

1 Prise Salz

Das Schöne an diesem Kuchen ist, dass man ihn wirklich **nach 10 min im Ofen** hat. Man braucht nicht einmal den Mixer herauszuholen, alle Zutaten lassen sich mühelos mit dem Schneebesen verrühren.

(Auch das kann wieder ein kleines Kind auf einem Hocker stehend mit der Teigschüssel in der Spüle machen).

Man schüttet den relativ flüssigen Teig aufs Blech (Backpapier!) und bäckt ihn ca. 20 min bei 180°

Es gibt zahlreiche **Varianten**:

1. Verschiedene Mehle kombinieren, einen Teil des Mehls durch gemahlene Nüsse oder Mandeln ersetzen
2. Man kann auch Eiersatz benutzen oder den Zucker reduzieren / ersetzen.
3. Abgeriebene Zitronenschale/ Zitronensaft dazu, hinterher Guss drauf (Puderzucker mit Zitrone verrührt)
4. Eine Schicht Frischkäse mit Puderzucker und Zitrone verrührt auf den fertig gebackenen Kuchen streichen
5. Schokoteig: Kakao und/ oder Schokoraspeln dazu, hinterher mit Puderzucker bestreuen oder mit Schokoladenguss bestreichen
6. Mit Mandelblättchen oder Kokosraspeln bestreuen
7. Mit Dosenobst (z.B. Pfirsiche, Aprikosen, Birnen, Kirschen, Ananas usw.) oder frischem Obst (Äpfel, Pflaumen, Beeren) belegen. Bewährt haben sich z.B. Aprikosen auf Nussteig oder Birnen auf Schokoteig
8. Schneller Apfelkuchen: Apfelviertel mit Schale in gefettete Auflaufform, mit dem Teig begießen, backen.
9. Mit Kokosraspeln bestreuen, im Teig das Öl weglassen, Kuchen noch warm mit 2 Päckchen H-Sahne begießen- hm!
10. Teig mit Streuseln belegen (s. 1-2-3- Plätzchen)
11. Torte: Aus dem gebackenen Blechkuchen Streifen/ Herzen/ Böden schneiden und mit Füllung (Marmelade, Sahne, Buttercreme) stapeln
12. Donauwellen: halben Teig aufs Blech kleckern, die andere Hälfte mit Kakao dunkel machen, ebenfalls dazu (Marmoreffekt), abgetropfte Glaskirschen darauf verteilen. Nach dem Backen und Auskühlen mit Vanillebuttercreme (1 Päckchen Vanillepudding kochen, in den warmen Pudding ein Stück Butter einrühren) bestreichen und mit Kakao bestreuen oder mit Schokolaglasur bestreichen