

Schneller Blitz-Kuchen mit wenig Zutaten



Zutaten:

1 Backblech

250 g weiche Butter

180 g Zucker

6 Eier

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

200 ml Milch

Schritt 1

Zuerst den Ofen auf **180 °C Ober-/ Unterhitze** vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

Schritt 2

Mit den Schneebesen des Rührgerätes Butter und Zucker hellcremig aufschlagen.

Schritt 3

Dann die Eier nacheinander unterrühren.

Schritt 4

Mehl und Backpulver durch ein Sieb zur Masse geben und zusammen mit der Milch zu einem glatten Teig verrühren.

Schritt 5

Den Teig auf dem Backblech verstreichen und den schnellen Blitzkuchen auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist.