

Schneller Blitz-Kuchen mit wenig Zutaten



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.

Zutaten:

1 Backblech

250 g weiche Butter

180 g Zucker

6 Eier

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

200 ml Milch