

Vanillekuchen mit Puddingpulver



Schritt 1

Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Währenddessen eine Gugelhupfform einfetten und mit Mehl bestäuben. Danach die zimmerwarme Butter, den Zucker, den Vanillezucker und das Salz mit dem Schneebesen des Handrührgeräts hell cremig aufschlagen.

Schritt 2

Die Eier einzeln nacheinander unterrühren.

Schritt 3

Mehl, Puddingpulver und Backpulver durch ein Sieb zur Masse geben und anschließend zusammen mit der Milch einrühren.

Schritt 4

Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform geben und den Vanillekuchen im unteren Drittel des Ofens für ca. 50 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Den Vanillekuchen vor dem Lösen aus der Form abkühlen lassen.

Schritt 5

Für den Guss den Puderzucker mit Vanillepaste und 4 EL Milch glattrühren und danach über den abgekühlten Vanillekuchen fließen lassen.

Zutaten:

1 Gugelhupf

Für den Rührteig

200 g Butter

160 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

Prise Salz

4 Eier

300 g Weizenmehl Typ 550

2 Päckchen Puddingpulver,
Vanille

3 TL Backpulver

75 ml Milch

Für den Guss

200 g Puderzucker

1 TL Vanillepaste

4 EL Milch