

Vanillekuchen



Schritt 1

Den Ofen auf **160 °C Umluft** vorheizen. Die Gugelhupfform einfetten und mit Mehl bestäuben. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Schritt 2

Mit den Schneebesen des Handrührgerätes die zimmerwarme Butter, Vanillemark und Zucker hellcremig aufschlagen.

Schritt 3

Nun Eier nacheinander einzeln unterrühren.

Schritt 4

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

Schritt 5

Den Teig für den Vanillekuchen in die vorbereitete Gugelhupfform geben und im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 50 Minuten backen. Den Vanillekuchen vor dem Lösen aus der Form abkühlen lassen.

Zutaten:

1 Gugelhupf

- 1 Vanilleschote
- 180 g zimmerwarme Butter
- 180 g Zucker
- 4 Eier
- 300 g Mehl
- 2 Päckchen Puddingpulver, Vanille
- ½ Päckchen Backpulver
- 90 ml Milch