



die mamis

pause & play



Hauscake



Rezept aus: „Tiptopf“ Berner Lehrmittel- und Medienverlag, ISBN 3-906721-15-9

Der Teig reicht für eine Kuchenform von 22-25 cm

Zutaten:

125 g weiche Butter, 3 Eier, 125 g Zucker, 1 Prise Salz,
½ EL Vanillezucker, 150 ml Milch, 250 g Mehl, 1 EL Backpulver

So geht's:

Schlage die Butter schaumig. Gebe Eier, Zucker und Salz dazu und rühre um, bis alles gleichmäßig hell ist. Mische Vanillezucker und die Milch darunter. Nun vermische das Mehl mit dem Backpulver und gebe es durch ein Sieb dazu. Verrühre die ganze Masse gut und gebe dann den Teig in die eingefettete Form und backe den Kuchen in der unteren Ofenhälfte bei 180° Celsius für 40 bis 45 Minuten.