Five Flavor Pound Cake

Rezept von Melody Minya

Zutaten:
1 cup (237 ml) Butter, Zimmertemperatur
½ cup Pflanzenfett, Zimmertemperatur
3 cups Zucker
5 Eier, geschlagen
3 cups Mehl
½ Tl Backpulver
1 cup Milch
1 TL Kokosnuss Extrakt
1 TL Zitronen Extrakt
1 TLRum Extrakt
1 TL Butter-Vanille Extrakt
1 TL Vanille Extrakt
½ cup Zucker

Zubereitung:
Den Ofen auf 165C vorheizen. Eine 25er (10inch) Springform einfetten.

In einer kleinen Schüssel Mehl und Backpulver mischen. Zur Seite stellen. In einem Messbecher dann Milch mit Kokosnuss, Zitronen, Rum, Butter und Vanille Extrakt mischen und zur Seite stellen.

In einer grossen Schüssel, Butter, Pflanzenfett und 3 cups Zucker miteinander mischen (Ballonschneebesen) und so lange rühren bis es leicht gelb und fluffing ist. Danach die Eier dazu und weiter rühren bis alles eine glatte Masse ergibt.

Rührelement auf K-Haken wechseln.
Nun kommt die Mehl und Milch Mischung abwechselnd dazu. Wobei man beachten muss das man mit dem Mehl beginnt und es mit dem Mehl beendet. (Mehl-Milch-Mehl-Milch-Mehl-Milch).

Nun füllt man den Teig in die Form und backt es im vorgeheizten Ofen für 90 min bis 105min.

Den Kuchen auskühlen lassen und nach Wunsch weiterverarbeiten oder genießen