

Wunderkuchen



Foto Claudia Kraft

Grundrezept zur Verfügung gestellt von Kerstin Hinz

Zutaten:

4 Eier

200g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

200ml Öl

200ml Milch oder Saft oder jegliche Flüssigkeit die ihr gerade zu Hause habt, geht sogar mit Selters oder Likör

300g Mehl (z.B. 40 gr. durch Nüsse ersetzen)

1 Pck Backpulver

(3 El Kakao falls man eine Schokovariante möchte)

Zubereitung:

Eier, Zucker und den Vanillezucker mit dem Ballonschneebesen gut schaumig rühren, bis der Teig das Doppelte seines ursprünglichen Volumens angenommen hat.

Danach langsam das Öl und den Saft (oder die andere Flüssigkeit) dazugeben und weiter rühren.

Zum Schluss das Mehl mit dem Backpulver sieben und unter den Teig heben, wer hat mit dem Unterhebelement. Ansonsten per Hand oder auch dem Koch-/Rührelement.

Den Kuchen nun in eine gefettete Springform geben und bei 160° für 45 Minuten backen.

Variation v. Kerstin Hinz:

Ich habe das Wunderkuchenrezept mit 100 ml Milch, 50 ml Kaffee

und 50 ml Kaffeelikör gemacht. Den Likör wollte ich testen, hab ich beim Schrottlichteln bekommen. Ich hatte noch Reste von einer Schoko-Buttercreme damit hab ich den Kuchen jetzt eingestrichen.

Tipp Claudia Kraft:

Eignet sich perfekt für Motivtorten u mehrstöckige. Super fluffig obwohl stabil. Habe den auch damals für die goldene Hochzeitstorte meiner Eltern genommen.



Foto und nachgebacken von Manuela Neumann

Bei diesem Rezept konnte der Boden 2 mal geteilt werden

Schokoladen-Buttercreme mit Wunderkuchen



Rezepte von Kerstin Hinz

Fotos/nachgebacken von Manuela Neumann

Zutaten:

Für den Wunderkuchen

4 Eier

250g Zucker

200ml Sonnenblumenöl

200ml Flüssigkeit nach Wahl (bei mir Erdbeermilch – pürierte Erdbeeren mit Milch aufgefüllt)

300g Mehl

1 Pkch Backpulver

Für die Schokoladen Buttercreme

300 g weiße Schokolade alternativ 200g dunkle Schokolade

100 ml Sahne

250 g weiche Butter

50 g Puderzucker

Zubereitung:

Für den Wunderkuchen

Die Eier mit dem Zucker mit dem Ballonbesen bei voller Power aufschlagen. (es waren glaube ich so 10 Minuten)

Dann das Öl zufließen lassen.

Anschließend die andere Flüssigkeit dazu laufen lassen.



Das Mehl mit dem Backpulver mischen und sieben, ebenfalls kurz unterrühren.





Bei ca 180 Grad Ober- Unterhitze 45 bis 60 Min in einer 26er Sprinform backen. Stäbchenprobe



Den Kuchen gut auskühlen lassen, am Besten über Nacht, und dann in drei Teile schneiden

Für die Schokoladen Buttercreme

Sahne aufkochen -habe ich im Topf gemacht, da in der CC zwischenzeitlich Butter und Puderzucker schaumig geschlagen wurde. Mit dem Flexi so lange, bis die Schoki in der Sahne geschmolzen war.



Zerkleinerte Schokolade zur Sahne geben. Die Sahne darf nicht zu heiß sein, da die weiße Schokolade empfindlich ist.

Umrühren bis die Schokolade geschmolzen ist.

Etwas abkühlen lassen.

Zur Butter geben und schön aufschlagen.



Dann ca 2 Std kühl stellen aber nicht in den Kühlschrank, da

sie sonst zu fest wird zur Verarbeitung.

Wichtig ist halt das sie abgedeckt ist. Tupper Schüssel oder Folie.

Tipp von Kerstin: Ich lasse sie meist in der CC Schüssel und mache Folie drauf. So kann ich sie vorm verarbeiten direkt noch mal mit dem Ballonschneebesen kurz aufschlagen.

Fertigstellung der Torte

Dann habe ich meine Wunderkuchenteile genommen. Erster Boden mit Creme bestrichen, dann Erdbeerscheiben drauf.



Diese habe ich, auf Tipp von Claudia Kraft, im Multi mit der



dicken Scheibe gehobelt.
Nächster Boden und gleiche Prozedur.



Dann den Deckel mit Creme bestrichen und außen alles mit Creme verkleidet.



Belegen nach Belieben ☐

Wenn die Torte fertig ist kann sie in den Kühlschrank. Aber vorm servieren 1 bis 2 Std rausnehmen.



fertige Torte und der Anschnitt