

Pfefferminzkuchen

Zutaten:

- 2 Becher Mehl
- 1 Becher Zucker
- 1 Becher Öl
- ½ Becher Wasser (Sprudel)
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- Ca. ½ Fläschchen Aroma (für einen Pfefferminzkuchen Pfefferminzaroma)

Zubehör:

- Rührschüssel
- Rührgerät
- Becher/Tasse, in den ca. 200 g Mehl passen
- Gugelhupf Form (oder andere Kuchenform)



Und so geht es:



1. Alle Zutaten nacheinander in die Rührschüssel geben. (Die Eier am besten in einem anderen Gefäß einzeln aufschlagen. Falls dir Eierschalen hinein fallen, kannst du sie dann besser heraus holen.)

2. Mit einem Rührgerät den Teig einige Minuten schön glatt rühren.

3. Die Backform gut fetten und dann den Teig hinein gießen.

4. Den Backofen auf ca. 180°C bei Heißluft vorheizen und dann den Kuchen hinein stellen und für ca. 1 Stunde backen.

5. In den Kuchen nach einer Stunde mit einem Holzstäbchen rein piksen. Wenn kein Teig daran klebt, kannst du den Kuchen dann herausholen und auf einem Rost abkühlen lassen.

6. Nach ca. 10 Minuten die Form vorsichtig stürzen.

7. Wenn der Kuchen dann ausgekühlt ist, kannst du, wenn du möchtest noch einen Guss darauf machen.

