

# ♥ Muttertags Kueche bache ♥

Das brauchst du:

1 Becher Crème Fraiche	Kuchenform (Gugelhopf, Cakeform)
Mehl	Schüssel
Zucker	2 Esslöffel
Öl (Sonnenblumenöl, Rapsöl...)	Schere
gemahlene Haselnüsse oder Mandeln	Schneidmesser
1 Päckli Backpulver	Abfallschälchen
1 Päckli Vanillezucker	kleine Schüssel zum Eier aufschlagen
3 Eier	Schwingbesen
Cacao Pulver	Kelle
Salz	Teigschaber

Fast alle Zutaten werden mit dem leeren Becher Crème Fraiche abgemessen, du benötigst keine Waage. Wenn du hast, kannst du eine Schürze anziehen.



Hier kannst du dir ein Video anschauen, wie der Kuchen gebacken wird:

[https://youtu.be/j24c\\_rUUW58](https://youtu.be/j24c_rUUW58)

Schritt für Schritt:

1. Backform mit Butter gut ausreiben und Ofen auf 180 Grad vorheizen
2. Crème Fraiche in Schüssel geben
3. Crème Fraiche Becher abwaschen- das ist deine Waage
4. 3 Eier vorsichtig aufschlagen und gut rühren
5. ½ Becher Öl
6. 1 Becher Zucker
7. 1 Becher Cacao Pulver
8. 1 Becher gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
9. 1 Prise Salz
10. 1 Becher Mehl
11. 1 Päckli Backpulver
12. 1 Päckli Vanillezucker

Alle Zutaten gut vermengen und den Teig in die Form einfüllen. Den Kuchen bei 180° während ca. 30 min backen. Je nach Ofen dauert es auch weniger lang oder etwas länger. Bitte mit der Stäbchenprobe überprüfen.

En Guete 😊

Wie du die Girlande für den Kuchen basteln kannst, siehst du am Ende des Videos.

