15.10.2025 10:22 1/2 Wunderkuchen

## Wunderkuchen

Dieser Wunderkuchen eignet sich sehr gut für alle Arten von 3D-Torten und Motivtorten und ist DER Renner bei vielen Motivtortenkünstlern, sowie mein Favorit für eine Schwarzwälder-Kirsch-Torte.



... hier für die Schwarzwälder schon mit "Black-Kakaopulver" von https://bamchocolate.com daher sehen die Böden recht dunkel und schokoladig aus.

Zutaten: für zwei größen

Zutaten:	für zwei	für eine
Zucker	300 g	200g
Eier	6 st.	4 st.
Öl	300 ml	200 ml
Milch	300 ml	200 ml
Mehl Type 405	450 g	300 g
Backpulver	2 Päckchen	1 Päckchen
Kakao	30 g	20g

## **Zubereitung:**

Zucker und Eier schaumig schlagen, ruhig 10 Min oder länger. Die Masse sollte das doppelte bis dreifache an Volumen bekommen haben.

Das Öl in einem sehr feinem Strahl, bei einem kleinem Gang, einlaufen lassen. Die Milch, ggf.auch andere Flüssigkeiten, vorsichtig einlaufen lassen. Mehl und Backpulver mit eineer Prise Salz sieben und vorsichtig unter die Masse heben. Vorsicht:es dürfen keine "Mehlnester" entstehen. Nicht mehr zu lange rühren. Dann wird der Teig "speckig".

Ausformen und bei 160°C ca 45 - 60 Min. Umluft backen.

**Tip:** Bei Zugabe von Kakao die Menge vom Mehl abziehen

## **Historie:**

schon seit einigen Jahren für Käse-Sahne und div. anderen Torten

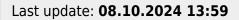
## Kuchen Essen und Mehr

From:

https://ddws.de/ - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

https://ddws.de/backen\_kuchen:wunderkuchen?rev=1728388749





https://ddws.de/ Printed on 15.10.2025 10:22