

Wunderkuchen

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



... hier für die Schwarzwälder-Torte schon mit „Black-Kakaopulver“ von <https://bamchocolate.com>, daher sehen die Böden recht dunkel und schokoladig aus.

Zutaten: für zwei Größen

| Zutaten: für 24er Ringe | für 3 Böden | für 2 Böden |
|--------------------------------|--------------------|--------------------|
| Zucker | 300 g | 200g |
| Eier | 6 st. | 4 st. |
| Öl | 300 ml | 200 ml |
| Milch | 300 ml | 200 ml |

| Zutaten: für 24er Ringe | für 3 Böden | für 2 Böden |
|-------------------------|-------------|-------------|
| 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 einer 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=1728389955

Last update: **08.10.2024 14:19**

