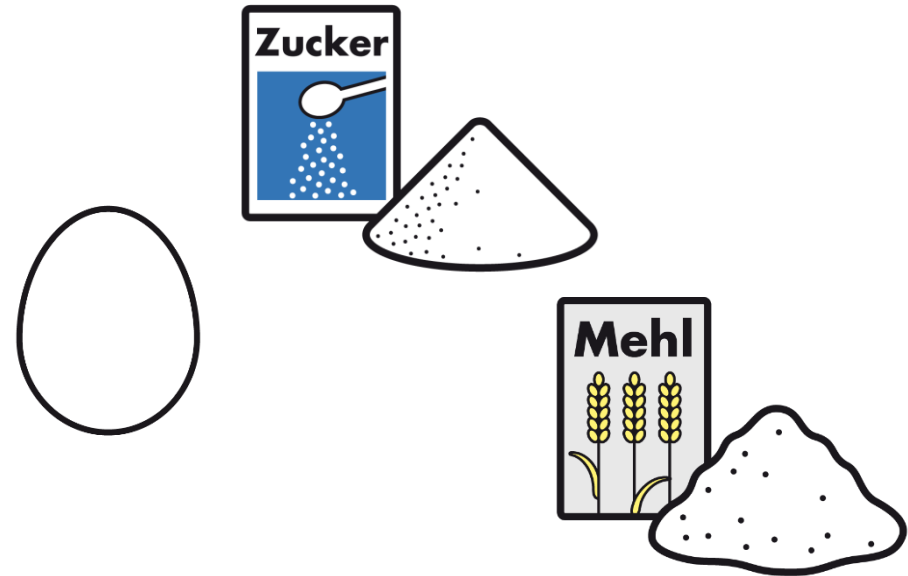


# Tassenkuchen

## Zutaten:

- 4 Eier
- 2 Tassen Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Tassen Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Tasse Öl
- 1 Tasse Limonade



## Zubereitung:

Zuerst gibst du die Eier, den Zucker und den Vanillezucker in eine Schüssel und verrührst alles mit dem Mixer. Das Mehl und das Backpulver fügst du hinzu und vermischt alles. Nun gibst du noch das Öl und die Limonade hinzu und rührst alles zusammen.

Den Teig füllst du entweder in Muffin-Förmchen oder streichst ihn auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Bei 180° Grad muss der Kuchen nun 25 Minuten im Backofen backen. Wenn du eine kleinere Form als ein Backblech verwendest, wird der Kuchen höher und braucht mehr Zeit zum Backen. Mit der Stäbchenprobe aus dem Video kannst du nachsehen, ob dein Kuchen schon fertig gebacken ist.

Guten Appetit!