



**wohnwagen**



## **Tischofen Rezept Ölkuchen**

## Zutaten

- **3 Stk Eier**
- **200 g Zucker**
- **1 Packung Vanillezucker**
- **200 Mehl**
- **1 Pkg Backpulver**
- **100 g Öl (etwa 10 Esslöffel)**

**1**

**Zuerst die Eier gemeinsam mit dem Zucker und dem Vanillezucker zu einer schaumigen Masse verrühren**

**2**

**Danach fügen du das Mehl und Backpulver hinzu und rührst den Teig zu einer schweren, sämigen Masse. Ganz schön anstrengend ohne Mixer!**

**Zwischendurch kannst du den Tischofen schon vorbereiten:**

**Zünde die Kerzen an und verteile die Teelichter gleichmäßig auf dem Boden der unteren Hälfte des Tischofens.**

**Schließe den Tischofen mit dem Deckel. So kann sich im Tischofen bereits ein Wärmestau bilden während Du noch den Teig fertig vorbereitest.**

**3**

**Zurück zum Kuchen: Füge jetzt das Öl und Wasser hinzu und rühre die Masse glatt. Achte darauf den Teig sorgfältig durchzurühren – ohne Klümpchen schmeckt's einfach besser.**

4

**Fast geschafft: Noch die Backform einfetten, Teig hineingießen, und ab in unseren Tischofen damit. Achte darauf, den Deckel nie länger als 2 Minuten vom Tischofen zu heben, da sonst der Wärmestau verloren gehen kann. Also beim Kontrollieren nicht zu viel Zeit lassen!**



**Das Ölkuchen Rezept kannst du natürlich auch etwas abändern, so macht das Backen noch mehr Spass.**

**Mit etwas Schokosplittern im Teig schmeckt er ganz vorzüglich, und statt dem Öl könnte man den Teig auch mit etwas Rotwein verfeinern.**

**Ganz wie Du Lust hast.**

**Wir wünschen Dir viel Freude beim Ausprobieren und Selbermachen.**

**Schreib uns doch deine eigenen Rezepte für den Tischofen.**

**Wir freuen uns auf deine Ideen!**



**Kontakt**

**Helena Gansch**

**[marketing@wohnwagon.at](mailto:marketing@wohnwagon.at)**