

# Paradiescremekuchen

ca. 16 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Sie benötigen:

1 Dr. Oetker Back-Kunst Kastenform  
Sensation (28 x 16,5 x 8 cm)

### All-in-Masse:

250 g glattes Mehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver  
2 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme  
Vanille-Geschmack  
150 g gesiebter Staubzucker  
150 ml Speiseöl  
200 ml Milch  
4 Eier (Größe M)

Wie backe ich einen Paradiescremekuchen mit Vanille-Geschmack?:

### 1 All-in-Masse:

Mehl mit Backpulver und Paradiescremepulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) mind. 1 Min. schaumig aufschlagen. Die Masse in die befettete Kastenform geben und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 65 Minuten**

### 2 Den Kuchen nach dem Backen ca. 10 Min. überkühlen lassen und dann erst stürzen.



## Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den Kuchen mit Staubzucker leicht bestreuen.
- Den Paradiescremekuchen kann man gut auf Vorrat einfrieren.
- Für andere Geschmacksnoten einfach eine andere Dr. Oetker Paradies Creme verwenden.

