

Backanleitung für Kuchen-Backmischung im Glas

Ergänzend zur Backmischung brauchst du für den Kokos-Kirsch-Kuchen:

150 g neutrales Öl - 4 mittelgroße Eier - 2 ausreichend
große Schüsseln - Rührgerät oder Mixer -
Spring- oder Brownieform - Backpapier

Bereite das fruchtig süße Dessert wie folgt zu:

Backofen auf circa 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
Spring- oder Brownieform mit Backpapier belegen.
Die Eier in einer der Schüsseln schaumig schlagen
und das Öl zugeben.
Die Backmischung in der anderen Schüssel gut mischen.
Beide Massen zusammenfügen und kraftvoll
zu einem Teig verrühren.
Den Teig in die Spring- oder Brownieform füllen.
Form in den Backofen geben und
etwa 30 bis 35 Minuten backen.

Guten Appetit!

