



Rezepte > Dessert

Studentenfutter-Kuchen

Zeit gesamt
1h 10min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Studentenfutter	200 g
Butter	200 g
Zucker	300 g
Salz	
Eier	5 St.
Weizenmehl, Type 405	300 g
Backpulver	15 g
saure Sahne	100 g
Puderzucker	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Studentenfutter grob hacken.
2. In einer Schüssel weiche Butter mit Zucker und Salz mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen cremig rühren. Eier einzeln zufügen und gut unterschlagen. Mehl und Backpulver mischen und mit saurer Sahne kurziterrühren. Studentenfutter unterheben.
3. Teig in eine gefettete Gugelhupfform füllen, glatt streichen und im Backofen ca. 50 Min. backen. Studentenfutter-Kuchen abkühlen lassen, aus der Form lösen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	339 kcal
Kohlenhydrate	39 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	18 g