





# Paradiescremekuchen

Saftig und vanillig kommt dieser schnell gerührte Kuchen in der Sensation Backform ganz groß raus.

etwa 16 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für die Kastenform Sensation (1,5 l):

Fett

### All-in-Teig:

250 g Weizenmehl  
2 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme  
Vanille-Geschmack  
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin  
150 g Puderzucker  
150 ml Speiseöl, z. B.  
Sonnenblumenöl  
200 ml Milch  
4 Eier (Größe M)

### Zum Bestreuen:

Puderzucker

Wie backe ich einen Paradiescremekuchen?:

## 1 Vorbereiten:

Backform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Paradiescremepulver, Backin und Puderzucker in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe mind. 1 Min. schaumig schlagen. Zwischendurch die Teigmasse vom Schüsselrand lösen. Den Teig in die Backform geben und auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unten**

**Backzeit: etwa 65 Min.**

## 3 Kuchen noch 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann erst lösen, stürzen und erkalten lassen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 4 Den Paradiescremekuchen mit Puderzucker bestreuen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Der Paradiescremekuchen lässt sich gut vorbereiten und einfrieren.
- Für andere Geschmacksnoten einfach eine andere Dr. Oetker Paradiescreme einsetzen. Z.B. für eine schokoladige Variante Dr. Oetker Paradiescreme Schokolade verwenden.

