



**NOROHY** 

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

BUNDT-CAKE  
MIT VANILLE

FÜR 8 – 10 STÜCKE

## ZUTATEN

Zucker .....	200 g
Ei .....	4
Sahne mind. 35 % Fett .....	135 g
Salz .....	1 Prise
Mehl .....	245 g
Backpulver .....	6 g
Butter .....	70 g
Sonnenblumenöl .....	22 g
<b>NOROHY</b> -Vanillepulver .....	2 Teelöffel

Den Ofen auf 150 °C **vorheizen**.

Zucker und Eier in einer Schüssel mit dem Schneebesen schaumig **schlagen**.

Sahne, eine Prise Salz, Mehl und Backpulver **hinzufügen** und erneut verrühren.

**Zum Abschluss** mit der geschmolzenen Butter, dem Öl und dem **NOROHY** Vanillepulver vermischen, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

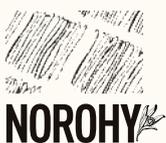
Den Teig in die großzügig gebutterte und bemehlte Kuchenform **gießen** und 40 Minuten im Ofen backen. Mit einem Messer oder einem Spieß prüfen, ob der Kuchen gar ist. Die Klinge sollte trocken herauskommen.

Vorsichtig **aus der Form stürzen** und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Anschließend mit Puderzucker bestäuben.



Dieses Rezept wurde Ihnen geschenkt von:



Originalrezept und Bildnachweis:  
Agence **CRU**.

  @norohyvanille  
norohy.com

Vervielfältigung und Verbreitung  
außerhalb der privaten Nutzung verboten.

