

Mineralwasserschnitten



Rezept für 20 Portionen

Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Früchte	1 Dose(n) / Becher
Feinkristallzucker	2 Tasse(n) / Glas
Weizenmehl (glatt)	3 Tasse(n) / Glas
Backpulver	1 Pkg.
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Mineralwasser / Sodawasser / Selters	1 Tasse(n) / Glas
Speiseöl / Öl	1 Tasse(n) / Glas
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.

Zubereitung:

Alle Zutaten (außer die Früchte) in eine Schüssel geben, gut durchmischen, Teig auf ein gefettetes Blech geben, mit

Früchten (Ananas, Schwarzebeeren, Marillen,...) belegen.

Bei 170 Grad, 45 Minuten backen.

Lecker und ganz einfach.

Hinweis: Der Kuchen ist recht süß, wer's also lieber nicht ganz so süß hat, kann mit dem Zucker sparen.

TIPP:

Weitere leckere Tortenrezepte findest du in unserer Diashow für Torten und Cremeschnitten!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1285-Mineralwasserschnitten.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at