



Zutaten

- 3 Tassen Mehl
- 2 Tassen Zucker
- 4-5 Eier
- 1 Tasse Raps- oder Sonnenblumenöl
- 1 Tasse Limo oder Selters
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung

- Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker und eine Prise Salz vermischen. Eier, Öl und Sprudel unterrühren und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in eine gefettete Kasten- oder Guglhupf-Form füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C bis 225°C ca. 40-45 Minuten backen (mit einem Holzspieß hinein stechen - wenn kein Teig mehr kleben bleibt ist der Kuchen fertig).

