

DDR-Kuchen*

6 Eier mit
2 Tassen Zucker schaumig schlagen.
3 Tassen Mehl und
 $\frac{1}{2}$ Päckchen (6g)
Backpulver unterrühren.
1 Tasse Öl und
1 Tasse
Zitronenlimonade oder wahlweise
1 Tasse H₂O dazugeben.
 $\frac{1}{2}$ Päckchen (7g)
Lebkuchengewürz und
1 Päckchen
Vanillezucker oder wahlweise
5 Tropfen Vanillearoma unterrühren.
Backen: 45 Minuten bei 175°C – 180°C Ober-/Unterhitze

Tipp:

- ★ Zutaten aus Zonenrestbeständen geben diesem Backwerk noch den letzten Kick...
- ★ ;-)

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)

*Vielen Dank an Florian Grotz für das Rezept!