

# Paradiescremekuchen

mit Schoko Stückchen



## Zutaten:

250 ml Milch

4 Eier

1 Prise Salz

150 g Zucker

2 Pck. Paradiescreme Vanille

250 g Mehl

1 P. Backpulver

170 ml Sonnenblumen- oder Rapsöl

1 Pck. Backfeste Schokotropfen



## Zubereitung :

Milch mit Eiern , Salz und Zucker aufschlagen ( im TM 1 Min. Stufe 4 )

Öl und Paradiescremepulver zugeben , nochmal gut verrühren ( im TM 1 Min. und 30 Sek. Stufe 4 )

Mehl und Backpulver mischen und unterrühren (im TM 1 Mim. Stufe 4)

Schokodrops unterrühren (im TM 30 Sek. Stufe 4 /Linkslauf)

Alles in die gefettete Kranzform geben und für 50-55 Minuten backen (Stäbchenprobe !!!)

Abkühlen lassen, dann stürzen und den erkalteten Kuchen nach Wunsch verzieren.

Martina  
kocht & backt