

# Geburtstags- Blechkuchen

7 Dotter mit 245g feinem Kristallzucker und 1 Packung Vanillezucker schaumig rühren; tröpfchenweise 3/16l Raps- oder Sonnenblumenöl und 3/16l Wasser langsam dazu rühren;

370g Mehl mit einer Packung Backpulver vermengen, mit 3 EL Backkakao mischen und in die Dottermasse rühren. 7 Eiklar zu Schnee schlagen, 50g Kristallzucker einschlagen; Schnee langsam unter die Dotter-Kakaomasse heben.



Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Kuchenmasse gleichmäßig darauf verteilen. In das vorgeheizte Backrohr mittig schieben und ca. **20 Minuten bei 180 Grad** backen. Anschließend herausnehmen, auskühlen lassen, auf ein leicht bemehltes Brett stürzen und das Backpapier abziehen. Den Kuchen nach Belieben z.B. mit Marmelade bestreichen und Schokoglasur überziehen, anschließend in kleine Würfel schneiden und servieren.

