

REZEPT

Sponge Cake mit nutella®

Leicht

1 h 0 min



ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

3 Eier
200 ml Milch
100 ml Pflanzenöl
210 g Zucker
300 g Weizenmehl
8 g Backpulver
90 g nutella (15 g/Portion)



**Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g nutella® pro
Person aus!**

- 1 Eier, Milch und Öl mit einem Handrührgerät gut vermischen.
- 2 Den Zucker hinzugeben und gut vermengen.
- 3 Das Mehl und das Backpulver sieben und zur Masse hinzugeben. Alles zügig vermischen, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.
- 4 Die Springform einfetten und mit Mehl bestäuben. Anschließend die Teigmasse in die Springform geben und glatt streichen.
- 5 Den Teig im vorgeheizten Ofen bei 170 °C für 45 Minuten backen.
- 6 Zum Schluss den Sponge Cake mit 90 g nutella® (15 g pro Portion) bestreichen.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept