

RECIPE

# 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