



# Überraschungskuchen

## Zutaten:

- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 1 TL Vanillepaste / -zucker
- 200 g Sonnenblumenöl
- 1 Prise Salz
- 2 Pck Paradiescreme
- 250 ml Milch (z. B. auch Mandel- oder Haselnussdrink)
- 250 g Mehl
- 1 Pck Backpulver
- Sahne
- Vanillesoße ohne Kochen
- Früchte
- nach Belieben Smarties oder eine andere Überraschung
- Kuchenglasur



## Zubereitung:

- **Backofen vorheizen auf 180 °C Ober-/Unterhitze, Gitterrost wie immer ganz nach unten.**
- Überraschungskuchenform leicht mit hoch erhitzbarem Fett (Kokosöl oder Butterschmalz) einfetten
- Eier, Zucker, Vanillepaste od. -zucker, Öl und Salz in einer Küchenmaschine / mit dem Handrührgerät schaumig schlagen  
**Mit TM:** Die Zutaten in den Mixtopf geben, dann 1 Minuten / Stufe 5 schaumig rühren.
- Paradiescremepulver, Milch, Mehl und Backpulver zugeben und kurz miteinander verrühren (max. 15 Sekunden – nicht länger!! Sonst kann euch der Kuchen zusammenfallen)  
**Mit TM:** Alle Zutaten zugeben und 10 Sekunden / Stufe 5 unterheben, evtl. mit einem Schaber / Spatel etwas nacharbeiten.
- Den Teig in die vorbereitete Überraschungskuchenform geben – !! der Einsatz für das Überraschungsfach kommt direkt auf den Boden – der Teig wird dann darüber gegossen !!
- Beide Formen miteinander in den Backofen geben und für ca. 30 Minuten backen. Bitte testet gegen Ende der Backzeit mit dem Kuchenheld ob euer Kuchen schon durchgebacken ist.
- Aus dem Ofen nehmen und 10 – 15 Minuten auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann stürzen.
- Das Überraschungsfach nach Belieben füllen. Ich hatte hier Vanillesahne und Himbeeren drin versteckt – ihr könnt hier aber nach Belieben variieren.
- Kuchen zusammensetzen und auch Außen nach Belieben verzieren. Ich habe hier einen Guss aus Vollmilkschokolade, dann mit Sahne und Früchten dekoriert.



## Kontaktdaten:

Beate Sing  
☎0151/11 22 71 21  
✉beate@saugquad-und-lecker.de

 [www.saugquad-und-lecker.de](http://www.saugquad-und-lecker.de)

<https://www.pamperedchef.eu/sing>