

Sprudelkuchen

6	Eier
2 Tassen	Zucker
1 Tasse	Öl (Sonnenblumen- oder Rapsöl)
1 Tasse	Sprudelwasser
1 Tasse	Kaba
2 Tassen	Mehl
1 Pck.	Backpulver
1 EL	Lebkuchengewürz
200 g	gemahlene Haselnüsse oder Mandeln

- die Eier und den Zucker schaumig schlagen
- Öl und Sprudelwasser hinzugeben und verrühren
- Mehl sieben und mit Kaba, Backpulver, Lebkuchengewürz und Nüssen vermischen
- die Mehlmischung unter den restlichen Teig heben und alles in eine gefettete Springform füllen
- im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 50 min backen
- nach Belieben mit Puderzucker bestäuben oder mit Schokoglasur überziehen