

Rapsölkuchen



Rührteigboden für ein Backblech

(Grundlage für Obstkuchen, Quark- oder Sahneschnitten)

180 g	Zucker
2 Pack.	Vanillzucker
4	ganze Eier
100 ml	Rapsöl
200 ml	Eierlikör
	oder
120 ml	Rapsöl
150 ml	Orangensaft
300 g	Mehl
1 Pack.	Backpulver

auf gefettetes Backblech geben

bei 180°C ca. 30 min. goldgelb backen

Ölmühle Reinhard Weinmann, Kaubenheim, 09846-502