



waskochen.ch

Vanillecake mit Lindor-Kugeln

Zutaten für 1 Cake

2 Handvoll Lindor-Kugeln
300 g Butter
275 g Zucker
1 Pk Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier einzeln begeben
500 g Weissmehl
1 Pk Backpulver
125 ml Milch



Zubereitung

1. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Eier dazugeben und nochmals schaumig schlagen.
2. Mehl und Backpulver dazusieben, Milch dazugeben und Teig vorsichtig vermischen.
3. Zwei Drittel des Teigs in eine ausgebutterte Cakeform geben. Lindor-Kugeln oder sonstigen Schoggikram auf dem Teig verteilen, restlichen Teig darüber geben.
4. Ofen auf 200°C vorheizen. Kuchen 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, dann 55 Minuten backen, evt. Oberfläche nach 45 Minuten abdecken.