



## Nordic Ware Backform „Autos“ „Züge“ und ähnliche

### Zutaten:

330 g Mehl  
350 g Zucker  
175 g Butter  
300 ml Milch  
½ Pck. Backpulver  
¾ TL Salz  
1 TL Vanilleextrakt  
½ TL Mandelextrakt  
5 Eiweiß



**Unser Tipp:** Die Backform am besten mit Backtrennspray aussprühen damit auch jede Ecke der Form gefettet wird und somit der Kuchen beim Herauslösen nicht kaputt geht und sich leicht lösen lässt.

### Backanleitung:

- Ofen auf 175° C vorheizen
- Backform buttern und mit Mehl bestäuben
- Alle Zutaten bis auf das Eiweiß miteinander zu einem gleichmäßigen Teig verrühren. Zum Schluss die Eiweiße hinzufügen und verschlagen.
- Den Teig gleichmäßig auf die Mulden der Backform verteilen.
- Bei 175° C für ca. 25 Minuten backen.
- Garprobe mit einem Zahnstocher oder Backthermometer machen.
- Küchlein für 10 Minuten in der Form auskühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und komplett erkalten lassen.

**Nach Wunsch mit Puderzucker, Glasur oder Streudekor verzieren**

**Infoportal: [www.backwelten.de](http://www.backwelten.de)  
Onlineshop: [www.homat-backwelten.de](http://www.homat-backwelten.de)  
Facebook: [www.facebook.com/Backwelten](http://www.facebook.com/Backwelten)**