

# Sahne-Napfkuchen

## Rezept für 1 Napfform:

3 Eier

160 g Puderzucker

1 Päckchen Vanillezucker

250 ml Sahne

Mark einer Vanilleschote

250 g Mehl

1 TL Backpulver



## Zubereitung:

Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.

Eier mit dem Puderzucker, dem Mark der Vanilleschote, dem Vanillezucker und der Sahne schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und hinzufügen.

Eine Napfform fetten, mit Paniermehl austreuen und den Teig einfüllen.

Den Kuchen ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Wenn der Kuchen abgekühlt ist, vorsichtig aus der Form lösen, mit Puderzucker bestreuen und servieren.