

## Zutaten für eine runde Backform mit 30-32 cm Durchmesser:

4 Eier Gr. M (am besten auf Zimmertemp.)  
260 g Zucker  
1 Msp. Vanillepulver oder 1 Pkg. Vanillezucker  
180 ml Milch  
100 ml Sahne  
70 ml Sonnenblumenöl  
300 g glattes Mehl (in D Typ 405, in Ö Typ W480)  
½ Pkg. Backpulver (=8 g)

## Kristall- oder Puderzucker zum Bestreuen



## Zubereitung:

- 1) Heizt den Backofen auf 175 Grad O/U Hitze vor. Befettet eine runde Backform (Durchmesser 30 cm) mit etwas Sonnenblumenöl.
- 2) In einer Schüssel mixt ihr Eier, Zucker und Vanille dickschaumig und hellgelb. Das kann bis zu 15 min dauern. Je schaumiger die Masse, umso höher der Kuchen.
- 3) Fügt unter Rühren (niedrige Mixstufe) Milch, Sahne und Öl hinzu.
- 4) Es folgt das Mehl, vermischt mit dem Backpulver. Die Mischung wird esslöffelweise hinzugefügt. Nur so lange rühren, bis es sich mit den anderen Zutaten vermischt hat.
- 5) Füllt die Masse in die vorbereitete Backform um und backt den Kuchen ca. 30-35 min. Sollte er nach einer Weile oben recht dunkel werden, deckt ihn mit Alufolie ab und backt weiter. Falls eure Backform etwas größer ist als meine (32 cm+), reduziert sich die Backzeit um ca. 5 min. Behaltet sie jedenfalls im Auge, damit sie nicht zu dunkel wird und macht am Ende eine Stäbchenprobe.
- 6) Nehmt den fertigen Kuchen aus dem Ofen, lasst ihn kurz auskühlen und bestreut ihn mit Kristall- oder Puderzucker. Genießt ihn zum Kaffee oder einem Glas Milch. Lagert sie an einem trockenen Ort, am besten in einer Box mit Deckel. So bleibt sie bis zu 3 Tage frisch.

### **Sastojci za okrugli kalup promjera 30-32 cm:**

4 jaja veličine M (najbolje na sobnoj temp.)  
260 g šećera  
na vrh noža vanilije u prahu ili 1 pak. vanilin šećera  
180 ml mlijeka  
100 ml slatkog vrhnja  
70 ml suncokretovog ulja  
300 g glatkog brašna (u D tip 405, u AUT tip W480)  
½ pak. praška za pecivo (=8 g)

### **Kristalni ili šećer u prahu za posuti**



### **Priprema:**

- 1) Zagrijte rernu na 175 stepeni gornji/donji grijači. Okrugli kalup za pečenje (promjera 30 cm) pomastite uljem.
- 2) Jaja, šećer i vaniliju pomiješajte u zdjeli i miksajte dok se ne stvori pjenasta i svijetlo žuta smjesa. To može da traje i do 15 minuta ali se isplati jer što je ova smjesa pjenastija, to će i lutma biti mekša.
- 3) Dodajte mlijeko, vrhnje i ulje uz stalno miješanje (na nižem stepenu miksera).
- 4) Slijedi brašno pomiješano sa praškom za pecivo. Miksajte dok se ne poveže sa ostalim sastojcima, tj. ne predugo.
- 5) Izlijte smjesu u pripremljeni kalup i pecite oko 30-35 minuta. Ako vam je kolač nakon 15-20 min na površini već prilično taman, stavite alu-foliju i nastavite da pečete. Ako je vaš kalup veći od mog (32 cm+), pecite ga oko 5 min manje. U svakom slučaju, pazite da ne potamni previše i provjerite čačkalicom da li je gotov.
- 6) Izvadite lutmu iz rerne, pustite da se malo ohladi i pospite kristalnim ili šećerom u prahu. Degustirajte je uz dobru kafu ili čašu mlijeka. Držite lutmu na suhom mjestu i boksu sa poklopcem. Tako će i do 3 dana ostati mekana i svježja.