# Kuchenbasis

Mit diesem Rezept hat man die Basis für einen leckeren Kuchen, den man ganz nach Belieben verfeinern kann.

Wie schon im Basisrezept gilt auch hier: immer die Tassengröße verwenden, die auch für einen einzelnen Hermann verwendet wurde. Das Originalrezept bezieht sich auf kleine Tassen; was auch immer das bedeuten mag ;)

Zutaten:

- 1 Hermann
- 2 Tassen Mehl
- 1 Tasse Zucker
- 3 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1/2 Teelöffel Zimt
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Tasse Öl

Das alles gut verrühren und 45 Minuten bei 180°C backen.

Zur Verfeinerung können auch Mandeln, Früchte, Schokolade, etc. zugegeben werden. Wer es nicht mag, kann aber auch den Zimt ersatzlos streichen. Hermann nimmt das nicht so genau.