



## Becherkuchen

Du brauchst:

- ✓ 3 Eier
- ✓ 1 Päckchen Vanillezucker
- ✓ 1 Becher Zucker
- ✓ 1 Päckchen Backpulver
- ✓ 1 Becher Mehl
- ✓ 1 Becher Kakao
- ✓ 1 Becher Nüsse, gerieben
- ✓ 1 Becher Sauerrahm
- ✓ ½ Becher Öl

Tipps und Tricks:



*Man könnte statt Nüssen auch einen Becher Kokossette begeben.*

*Zeitaufwand: 60 Minuten*

Zubereitung:

Befette und bemehle die Backform und heize das Backrohr auf 180° Ober- Unterhitze vor.

Mixe Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig.

Mische danach die trockenen Zutaten und hebe abwechselnd Öl und Sauerrahm unter die Schaummasse.

Fülle den Teig in die vorbereitete Form und backe ihn für ca. 50 Minuten im vorgeheizten Backrohr.

