



Becherkuchen Andreas & Rebekka

Schneller Kuchen mit gleichen Mengen-Verhältnissen ohne Waage.

Zutaten

Menge	Zutat
Teig	
1 Becher	Kristallzucker
3 Stk	Eier
1 Becher	Mehl glatt
0.5 Pkg	Backpulver
1 Becher	Sauerrahm
0.5 Becher	Öl
0.5 Becher	Kakaopulver
0.5 Becher	Kokosflocken
Backen	
50 g	Butter
50 g	Mehl glatt

Zubereitung

Personen : 8

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
----------	---------	--------------

Teig (20 Minuten)

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
<input type="checkbox"/>	1.	<p>1 Becher Kristallzucker in einer großen Schüssel zusammen mit 3 Eier gut vermengen. Dazu kommen nun 1 Becher Mehl glatt 1 Pkg Backpulver 1 Becher Sauerrahm und 0.5 Becher Öl 0.5 Becher Kakaopulver Das Ganze nun wieder gut verrühren. Weiters 0.5 Becher Kokosflocken darunterrühren.</p> <p>Backen (60 Minuten)</p>
<input type="checkbox"/>	2.	<p>Die Masse nun in eine mit 50 g Butter gefettete und 50 g Mehl glatt bestreute längliche Backform geben. Das Ganze nun bei 180°C backen. So lange, bis bei der Stichprobe kein Teig mehr kleben bleibt. Nun den Kuchen vorsichtig auf ein Tablett stürzen und auskühlen lassen. Danach den Kuchen mit Staubzucker bestreuen.</p>

Tipp

Ein leerer 250 ml Becher oder ein Glas zum Messen.

Kekse, Kuchen, Torten,
Cremen

Light

Alkohol

Besuch

- **Schwierigkeit**

Leicht

- **Zeitkategorie**

- **Nährwert**

- **Punkte**

0

- **Bewertung**

Keine Bewertung

- **Zeit**

1 Stunde 20 Minuten

- **Preiskategorie**