Becherkuchen Andreas & Rebekka

Schneller Kuchen mit gleichen Mengen-Verältnissen 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)
☐
1.

1 Becher 1Kristallzucker in einer großen Schüssel zusammen mit
3 3Eier gut vermengen.
Dazu kommen nun
1 Becher 1Mehl glatt

1 Pkg 1Backpulver
1 Becher 1Sauerrahm und
0.5 Becher 0.5Öl
0.5 Becher 0.5Kakaopulver
Das Ganze nun wieder gut verrühren.
Weiters
0.5 Becher 0.5Kokosflocken darunterrühren.

Backen (60 Minuten)
☐
2.

Die Masse nun in eine mit
50 g 50Butter gefettete und
50 g 50Mehl 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.

Tipp

Ein leerer 250 ml Becher oder ein Glas zum Messen.

- Kekse, Kuchen, Torten, Cremen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  1 Stunde 20 Minuten

- **Nährwert**
- **Preiskategorie**
- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste