



Becherkuchen Thomas & Anna

Kleiner meist in länglicher Form gebackener Kuchen aus flaumigen Teig.

Zutaten

Menge	Zutat
Basis	
250 g	Sauerrahm
125 ml	Öl
3 Stk	Eier
250 g	Staubzucker
250 g	Mehl glatt
1 Stk	Backpulver
Verfeinern	
150 g	Kakaopulver
100 g	Kokosflocken
Zubereitung	
20 g	Butter
30 g	Mehl glatt

Zubereitung

Personen : 8

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
☐	1.	Den 250 g Sauerrahm zusammen mit den 3 Stk Eier und dem 125 ml Öl mischen und Mixen.
☐	2.	Während dem Mixen die 250 g Staubzucker, die 250 g Mehl glatt und das 0.5 Stk Backpulver dazumischen und wieder gut mixen.

Extras



Erledigt	Zutaten	Beschreibung
☐	3.	Wenn man will kann man nun den 150 g Kakaopulver und die 100 g Kokosflocken ebenfalls dazumischen.

Abschluss

☐	4.	Nun die Backform mit der 30 g Butter einfetten und danach mit dem 30 g Mehl glatt bestäuben. Restliches Mehl kann man noch in den Teig mischen. Danach einfach den Teig in die Form geben und bei 180°C ca. 45 min backen lassen.
--------------------------	----	---

Tipp

Der Becker vom Sauerrahm eignet sich sehr gut um die anderen Mengen abzuschätzen. Sollte der Kuchen noch nicht ganz durch sein und trotzdem schon sehr dunkel werden kann er durch eine Alufolie abgedeckt werden, damit er nicht so schnell verbrennt.

Kekse, Kuchen, Torten,
Cremen

Light

Alkohol

Besuch

- **Schwierigkeit**

Leicht

- **Zeitkategorie**

- **Nährwert**

- **Punkte**

0

- **Bewertung**

Keine Bewertung

- **Zeit**

1 Stunde

- **Preiskategorie**