Becherkuchen Thomas & Anna

Kleiner meist in länglicher Form gebackener Kuchen aus flaumigen Teig.

Bilder





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 250Sauerrahm zusammen mit den

3 Stk 3Eier und dem
125 ml 125Öl mischen und Mixen.

☐
2.

Während dem Mixen die
250 g 250Staubzucker, die
250 g 250Mehl glatt und das
0.5 Stk 0.5Backpulver dazumischen und wieder gut mixen.

Extras
☐
3.

Wenn man will kann man nun den
150 g 150Kakaopulver und die
100 g 100Kokosflocken ebenfalls dazumischen.

Abschluss
☐
4.

Nun die Backform mit der
30 g 30Butter einfetten und danach mit dem
30 g 30Mehl 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
- Drucken
- PDF

- ## Schwierigkeit

  Leicht

- ## Bewertung

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**
- **Zeit**

  1 Stunde
- **Nährwert**
- **Preiskategorie**
- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste