

BECHERKUCHEN



Geräte: Kuchenform, Backpinsel, Rührschüssel, Mixer mit Rührstäben, Teigschaber, Esslöffel

Vorarbeiten: Backrohr auf 180°C vorheizen, Sauerrahm in kleine Schüssel füllen, Becher auswaschen und abtrocknen

ZUTATEN	ZUBEREITUNG
Butter und Mehl zum Ausstreichen der Form	Backform befetten und bemehlen
1 Becher Kristallzucker 3 Eier	mit dem Mixer schaumig rühren
1 Becher(= $\frac{1}{4}$ l) Sauerrahm $\frac{1}{2}$ Becher Öl	zugeben, unterrühren
1 Becher Dinkelmehl 1 Becher gemahlene Nüsse 1 EL Kakao 1 Packung Backpulver	beifügen, unterrühren
	Masse in die vorbereitete Form füllen, bei 180°C ca. 40 min. backen

☺ TIPP: Dieser Kuchen ist sehr saftig und lässt sich gut einfrieren.
Du kannst ihn mit einer Schokoladenglasur überziehen.