

# Saftiger Schoko-Becherkuchen

Wer es einfach und schokoladig liebt, der sollte unbedingt das Rezept vom saftigem Schoko-Becherkuchen probieren.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



## Zutaten

4 Stk.	<a href="#">Eier</a> (größe M)
1 Becher	Sauerrahm
1 Becher	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Becher	Mehl (gesiebt)
1 Becher	Kakao (echten)
1 Becher	Öl
1 Becher	Haselnüsse (gemahlen)
0.5 Packungen	Backpulver
1 Stk.	<a href="#">Backform</a>
1 Stk.	<a href="#">Backform</a> (Kastenform)

## Für die Dekoration

Nach Belieben [Kuvertüre](#) (optional)

## Zubereitung

1. Für den **saftigen Schoko-Becherkuchen**, eine Kastenform mit Backpapier auskleiden und den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die Eier schaumig schlagen und den Sauerrahm unterrühren. Dabei den Sauerrahmbecher für weitere Abmessungen aufbewahren.

3. Nun den Zucker und den Vanillezucker hinzufügen und cremig rühren.
4. Jetzt nach und nach das Mehl, den Kakao, das Öl, die Haselnüsse und das Backpulver hinzufügen und verrühren.
5. Den Teig anschließend in die Kastenform geben und ca. 60 Minuten backen. Sollte der Kuchen im Ofen etwas zu dunkel werden, diesen bitte mit etwas Alufolie oder Backpapier abdecken.
6. Wer möchte, kann den Kuchen noch mit Kuvertüre überziehen.

## **Tipp**

Den saftigen Schoko-Becherkuchen kann man auch mit anderen Nusssorten zubereiten.