

5-Minuten Becherkuchen

Der 5-Minuten Becherkuchen schmeckt wunderbar saftig. Das schnelle Rezept gelingt in Nu mit wenigen Handgriffen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

Sauerrahm (250 ml)
Zucker
neutrales Pflanzenöl
<u>Eier</u>
Mehl glatt
Haselnüsse (gerieben)
Kakao
Backpulver
Backform

Zubereitung

- 1. Der **5-Minuten Becherkuchen** wird mit einem 250 ml Bechermaß zubereitet. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2. Den Sauerrahm, Zucker, Eier und Öl in eine Rührschüssel geben und cremig rühren. Das Mehl, geriebene Haselnüsse, Kakaopulver und Backpulver untermengen, und zu einer Masse verrühren.
- 3. Eine Backform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Die Masse in die Form füllen und zirka 50 Minuten backen, Stäbchenprobe machen.
- 4. Den Kuchen vom Ofen nehmen und auskühlen lassen.



Tipp

Den 5-Minuten Becherkuchen mit Staubzucker bestäuben, und mit einem Klecks Schlagobers servieren.