# 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

| | |
|---|---|
| 1 Becher | Sauerrahm (250 ml) |
| 1 Becher | Zucker |
| 0.5 Becher | neutrales Pflanzenöl |
| 3 Stk. | Eier |
| 1 Becher | Mehl glatt |
| 1 Becher | Haselnüsse (gerieben) |
| 0.33 Becher | Kakao |
| 1 Packung | Backpulver |
| 1 Stk. | 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.