

Becherkuchen-Grundrezept

Zu den einfachsten Kuchen gehören Becherkuchen und das Grundrezept bietet hierfür die perfekte Basis.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

| | |
|-----------|-------------------------------|
| 260 g | Joghurt |
| 260 g | Kristallzucker |
| 4 Stk. | Eier |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 250 g | Mehl (glatt) |
| 250 g | Mehl (griffig) |
| 130 ml | Öl |
| 1 Packung | Backpulver |

Zubereitung

1. Für das Becherkuchen Grundrezept den Backofen auf 170°C vorheizen. Den Joghurt mit dem Kristallzucker und den Eiern schaumig rühren. Den Vanillezucker untermischen, dann langsam das Öl einfließen lassen und gründlich untermengen.
2. Backpulver und Mehl vermischen und in den Teig rühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig darauf verteilen. Mit Früchten nach Wahl belegen und 25-30 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Das Grundrezept für Becherkuchen kann durch die Wahl verschiedener Früchte dem persönlichen Geschmack angepasst werden.