

Kakao-Kokos Becherkuchen

Der einfache Kakao-Kokos Becherkuchen gelingt einfach immer. Dieses schnelle Rezept ist auch für Backanfänger und Kinder geeignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

	Butter (für die Form)
1 Becher	Sauerrahm
1 Becher	Mehl
1 Becher	Zucker
0.33 Becher	Kakao
1 Becher	Kokosflocken
1 Packung	Vanillezucker
1 Packung	Backpulver
3 Stk.	Eier
0.5 Becher	Öl
	Schokosauce (nach Belieben)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Kakao-Kokos Becherkuchen** den Backofen auf 170°C Heißluft vorheizen. Einen Kastenform mit Butter einfetten.
2. Den Sauerrahm zuerst in eine Rührschüssel geben und den Becher als Maß nehmen.
3. Danach das Mehl, Kakao, Kokosflocken, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Eier und das Öl hinzugeben. Alles gut vermischen und zu einen Teig verrühren.
4. Die Teig Masse in die Form füllen und gleich streichen. Im vorgeheizten Backofen zirka 50 Minuten backen.

5. Den ausgekühlten Becherkuchen je nach Belieben mit Schokosauce verzieren.

Tipp