

Kakao Sauerrahm Becherkuchen

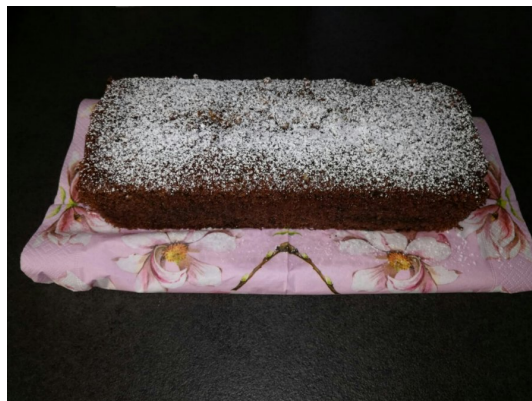
Der saftige Kakao Sauerrahm Becherkuchen schmeckt himmlisch gut. Dieses köstliche Rezept ist perfekt für Kochanfänger und sogar Kindern gelingt diese einfache Mehlspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

1 Becher	Sauerrahm
0.5 Becher	Öl
3 Stk.	Eier
1 Becher	Mehl glatt
1 Becher	Zucker
1 Becher	Walnüsse (gerieben)
1 Becher	Instant Kakao
1 Packung	Backpulver
	Butter (für die Form)
Nach Belieben	Staubzucker
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Um den **Kakao Sauerrahm Becherkuchen** zuzubereiten den Backofen auf 175°C Ober/-Unterhitze vorheizen und eine Form mit Butter einfetten. Den
2. Sauerrahm, Eier und Öl in eine Rührschüssel vermischen und verrühren.
3. Die restlichen Zutaten in einer weiteren Schüssel vermengen.
4. Die trockene Zutatenmischung zu der Eier Sauerrahm Masse geben, zu einen Teig verrühren. In die Kuchen Form leeren und im vorgeheizten Ofen etwa 40 Minuten backen.

Tipp