

# 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.	<a href="#">Eier</a>
1 Becher	Mehl glatt
1 Becher	<a href="#">Zucker</a>
1 Becher	Walnüsse (gerieben)
1 Becher	Instant Kakao
1 Packung	Backpulver
	<a href="#">Butter</a> (für die Form)
Nach Belieben	Staubzucker
1 Stk.	<a href="#">Backform</a>

## 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