Schokoladen-Becherkuchen

Der flaumig, saftige Schokoladen-Becherkuchen ist rasch gebacken. Bei diesem einfachen Rezept helfen Kinder auch gerne mit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

0.5 Becher	neutrales Pflanzenöl
1 Becher	Staubzucker (gesiebt, Puderzucker)
1 Packung	Vanillezucker
3 Stk.	Eier
1 Becher	Nüsse (Walnüsse, Haselnüsse gerieben)
1 Becher	Sauerrahm
1 Becher	Instant Kakao
1 Becher	Mehl glatt
1 Packung	Backpulver
Nach Belieben	Staubzucker (Puderzucker zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für den **Schokoladen-Becherkuchen** wird ein leerer Joghurt oder Sauerrahm Becher mit einer Größe 250 ml verwendet. Zuerst eine Kastenform zirka (10 x 28 cm) einfetten und bemehlen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Für die Teigmasse das Pflanzenöl mit Staubzucker, Vanillezucker und Eiern in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer cremig aufschlagen. Die geriebenen Nüsse, Sauerrahm und Instant Kakao zugeben und verrühren. Das glatte Weizenmehl mit Backpulver vermischen, unterheben und verrühren.

3. Die Masse in die vorbereitete Kastenform füllen, glattstreichen und im Backrohr zirka 35-40 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Den Schoko-Becherkuchen vom Ofen nehmen auskühlen lassen je nach Belieben mit etwas Staubzucker bestäuben.

Tipp