

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