SOS-Becherkuchen

Der SOS-Becherkuchen ist ideal, wenn man noch ohne großen Aufwand, mit wenigen Zutaten einen Kuchen backen soll.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

150 g	Naturjoghurt
2 Becher	Zucker
4 Becher	Mehl
1 Packung	Backpulver
4 Stk.	Eier
1 Becher	Sonnenblumenöl
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den einfachen **SOS-Becherkuchen** den Naturjoghurt in eine Rührschüssel leeren. Den Becher auswaschen, abtrocknen und ihn als weiteres Mengenmaß verwenden. Mit dem Mehl, Zucker, Eier, und Sonnenblumenöl mit dem Mixer einen Teig zubereiten.

2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Springform 24 cm einfetten. Die Teig-Masse in die Springform füllen, glatt streichen. Im Ofen zirka 60 Minuten goldgelb backen, Stäbchenprobe machen. Den SOS-Becherkuchen vom Backrohr nehmen, kurz auskühlen lassen und stürzen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Den SOS-Becherkuchen noch zusätzlich mit Schokoglasur oder Zuckerglasur glasieren. Mit Schokostreusel, Zuckerperlen oder Kokosraspeln dekorieren.