

Benco-Kuchen



Rezept für 15 Portionen
Dauer: ca. 70 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (glatt)	1 Tasse(n)
Kakaopulver	1 Tasse(n)
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Feinkristallzucker	½ Tasse(n)
Backpulver	1 Pkg.
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Speiseöl / Öl	½ Tasse(n)
Gemahlene Haselnüsse	1 Tasse(n)
Sauerrahm / saure Sahne	1 Tasse(n)
Schokolade	30 dag
Gehackte Mandeln	10 dag

Zubereitung:

Aus Eiklar Schnee schlagen.

Dotter, Vanillezucker und Zucker schaumig rühren.

Öl unterrühren.

Abwechselnd Mehl (für gesundheitsbewusste: Mischung aus Weißmehl und Vollkornmehl verwenden)+ Backpulver, Sauerrahm, Haselnüsse, Kakao unterrühren.

Schnee unterheben.

Bei 180-200 Grad, OU-Hitze, für ca. 50 min. auf unterster Stufe backen.

Zum Dekorieren Schokolade über Wasserbad schmelzen lassen und grob mit dem Löffel über den Kuchen träufeln. Anschließend mit gehackten Mandeln bestreuen.

Bemerkung: Tassen sind als Mengenangabe eventuell zu klein. Große Trinkbecher würden eher der gebrauchten Menge entsprechen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-108-Benco-Kuchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at