

Becherkuchen von Brigitte



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Kakaopulver	1 Dose(n) / Becher
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Feinkristallzucker	1 Dose(n) / Becher
Weizenmehl (glatt)	1 Dose(n) / Becher
Speiseöl / Öl	150 ml
Sauerrahm / saure Sahne	1 Dose(n) / Becher
Geriebene Nüsse	1 Dose(n) / Becher
Backpulver	1 Pkg.

Zubereitung:

Für den Becherkuchen nimmt man als Maß den Becher vom Sauerrahm.

Eier mit Zucker schaumig rühren, Öl dazu und weiterrühren, die restlichen Zutaten einrühren.

Den Teig in kleinen Muffinsformen oder eine Rehrückenform oder einen Kastenform geben und bei vorgeheiztem Rohr 45 Min ca. 160 Grad backen.

Muffins nicht so lange backen (ca. 25 Min.).

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-316-Becherkuchen-von-Brigitte.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at