

Sauerrahmkuchen von Brigitte



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|--------------------------|--------------------|
| Sauerrahm / saure Sahne | 1 Dose(n) / Becher |
| Speiseöl / Öl | 125 ml |
| Backpulver | 3 TL (Teelöffel) |
| Feinkristallzucker | 1 Dose(n) / Becher |
| Weizenmehl (glatt) | 1 Dose(n) / Becher |
| Geriebene Nüsse | 1 Dose(n) / Becher |
| Rohe Hühnereier - mittel | 3 Stk. |
| Kakaopulver | 1 Dose(n) / Becher |

Zubereitung:

Für diesen Kuchen brauchst du keine Küchenwaage.
Als Maß nimmst du den Becher vom Sauerrahm.

Alle Zutaten mit dem Mixer schaumig rühren.

Den Teig in gefettete Muffinformen oder in einer gefetteten Kastenform oder in einer gefetteten Gugelhupf Form ca. 40 Minuten bei 175° backen.

Diesen Kuchen lieben alle Kinder.
Er bleibt mehrere Tage saftig.

Der Teig ergibt je nach Größe der Muffinformen 12-18 Stk.

Tip: die Muffins werden besonders flaumig und schmecken super schokoladig, wenn du 1/4 Bendsorp Kakao und 3/4 normalen Kakao für Trinkkakao verwendest. Muffins brauchen ca. 30 min. bei 175°C.

Gutes Gelingen wünscht

