

Becherkuchen



Zutaten

- 3 Eier
- 1 Becher Zucker
- 1/2 Becher Öl
- 1 Becher Sauerrahm
- 1 Becher Mehl
- 1 Becher geriebene Nüsse
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 1 Becher Trinkkakao

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° C vorheizen und eine Springform einfetten.
2. Die Eier trennen. Dotter mit Zucker schaumig rühren, Öl unterziehen.
3. Sauerrahm, Mehl, Nüsse, Backpulver und Kakao unterrühren.
4. Eiklar steif schlagen und unterheben.
5. Die Masse in die Form füllen und ca. 50 Minuten backen.
6. Herausnehmen, ein bisschen abkühlen lassen und mit (oder ohne) Sahne genießen!

Viel Freude beim Nachbacken!

