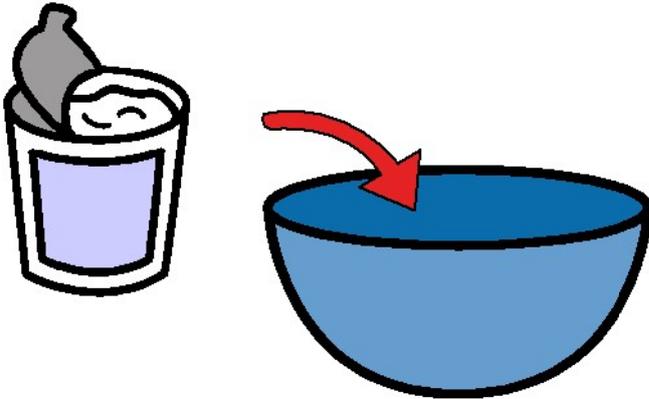


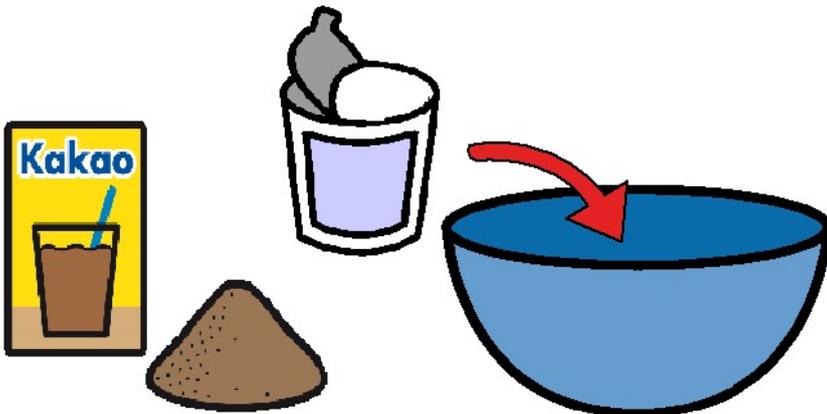
# Becherkuchen - Rezept

---



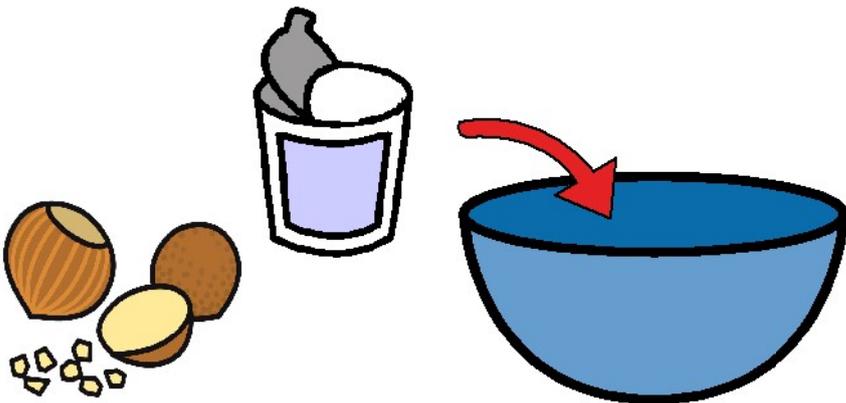
Einen Becher Sauerrahm  
in eine Schüssel geben.

---



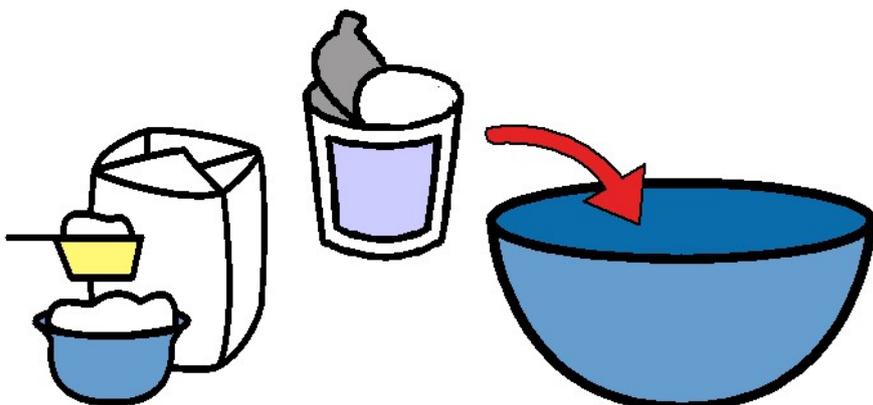
Einen Becher Kakao  
in die Schüssel geben.

---



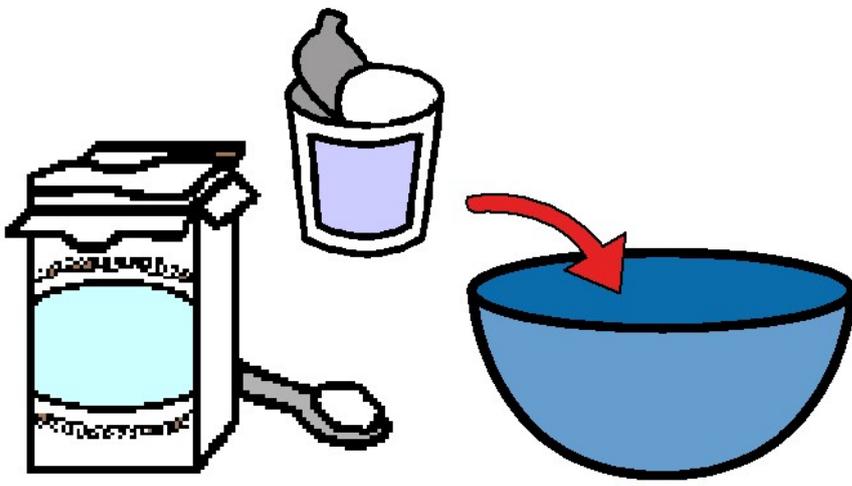
Einen Becher geriebene  
Haselnüsse in die  
Schüssel geben.

---



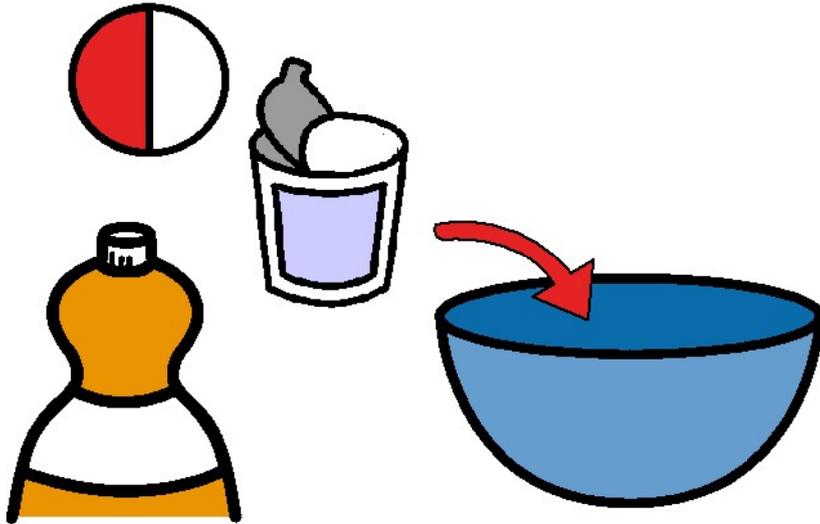
Einen Becher Mehl  
in die Schüssel geben.

---



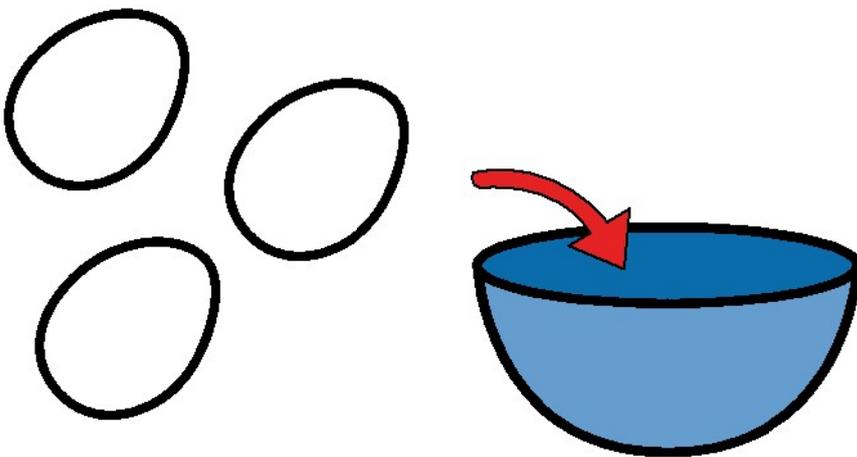
Einen Becher Zucker  
in die Schüssel geben.

---



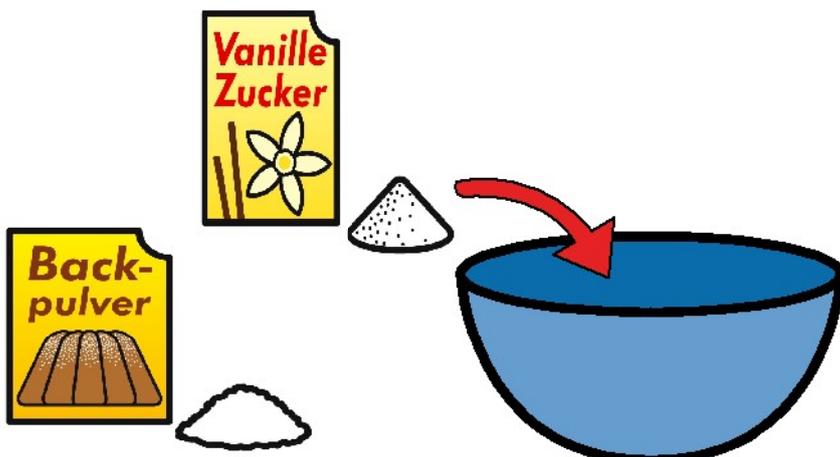
Einen halben Becher  
Öl in die Schüssel geben.

---



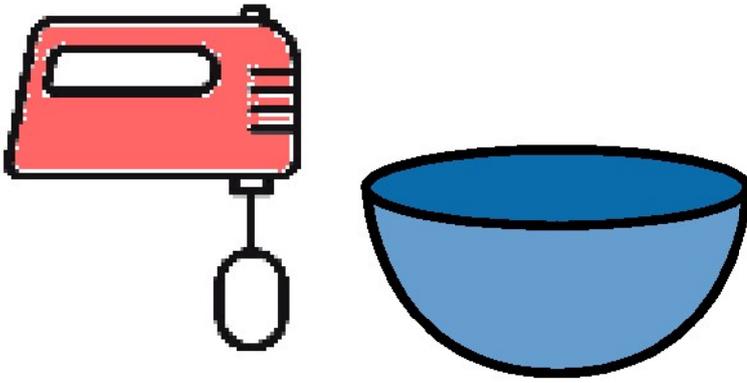
Drei Eier in die Schüssel  
geben.

---

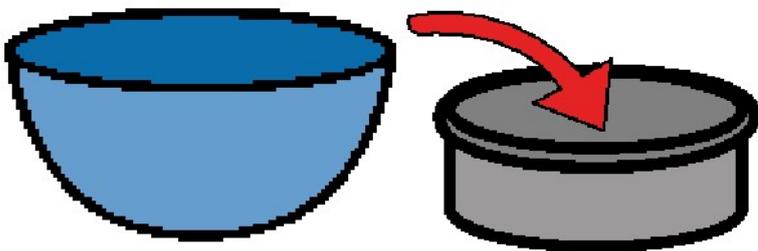


Eine Packung Backpulver  
und eine Packung  
Vanillezucker in die  
Schüssel geben.

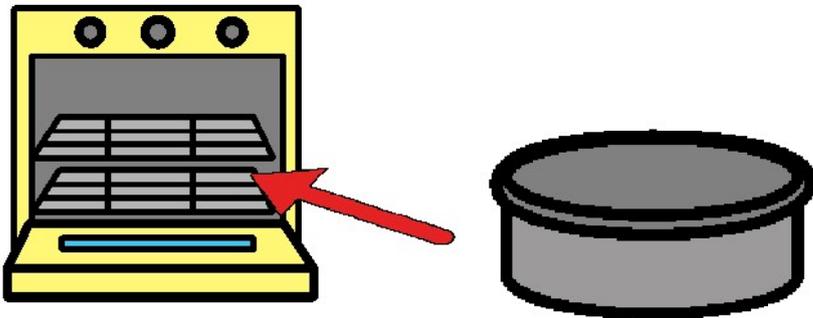
---



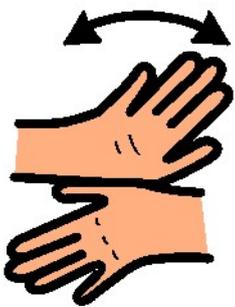
Mit dem Mixer alles gut mischen.



Die Kuchenform mit Butter und Mehl einfetten und den Teig in die Form gießen.



Bei 180°C für ca. 35-40 Minuten ins Backrohr schieben.



Fertig ist der Becherkuchen!

Der Kuchen kann noch mit Staubzucker bestäubt werden.