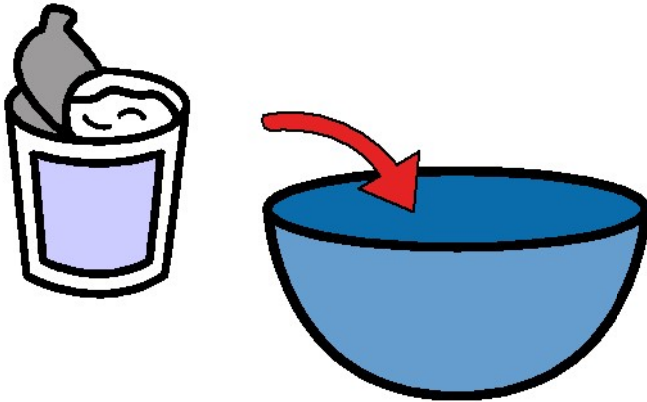


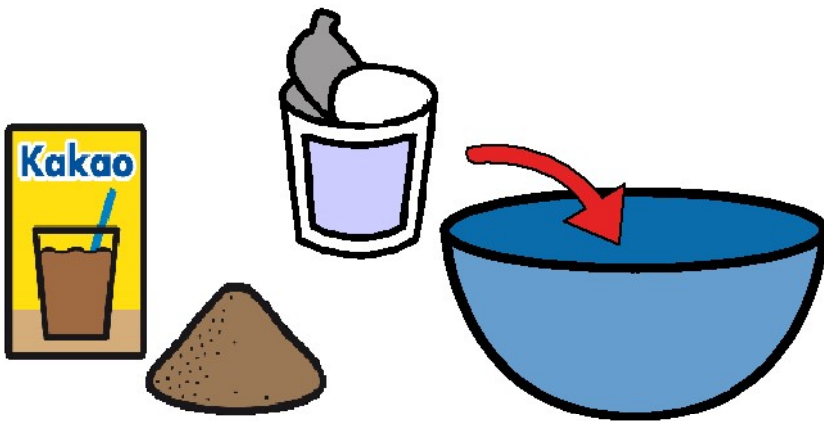
# Becherkuchen - Rezept

---



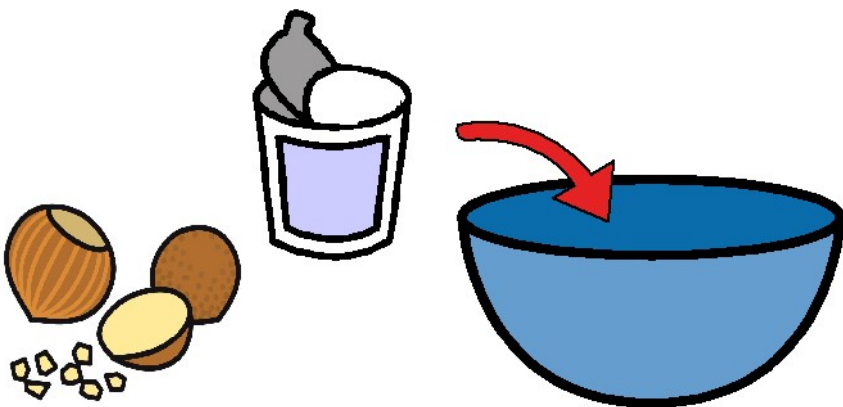
Einen Becher Sauerrahm  
in eine Schüssel geben.

---



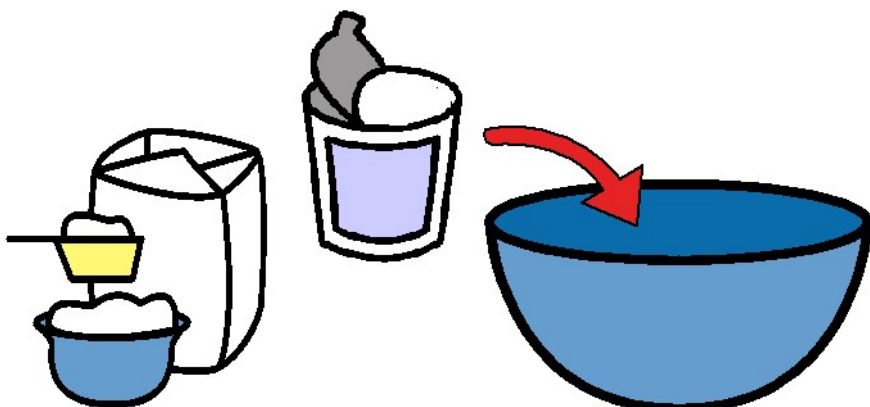
Einen Becher Kakao  
in die Schüssel geben.

---



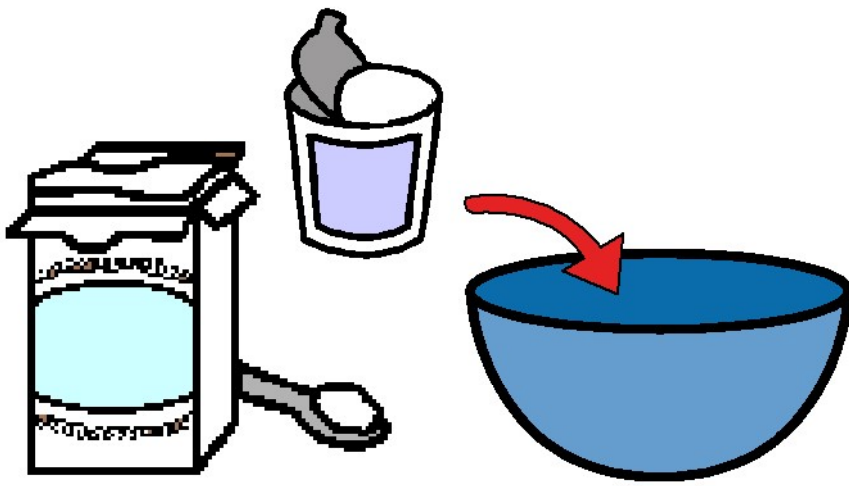
Einen Becher geriebene  
Haselnüsse in die  
Schüssel geben.

---

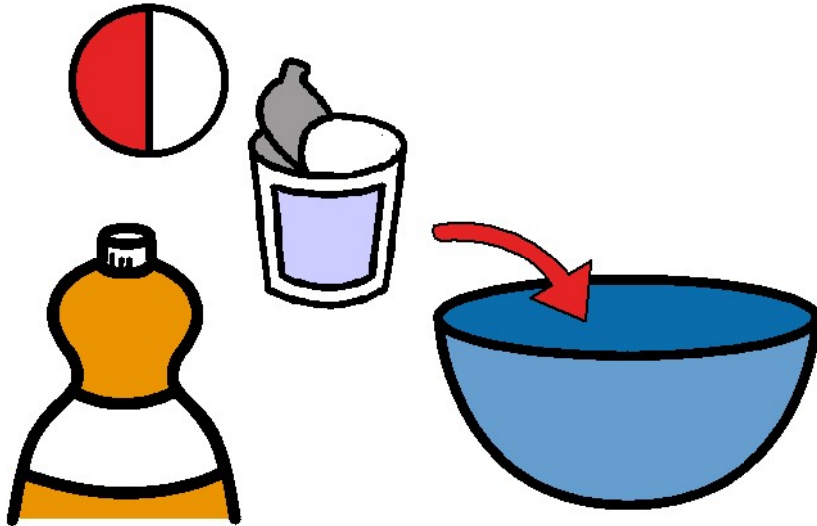


Einen Becher Mehl  
in die Schüssel geben.

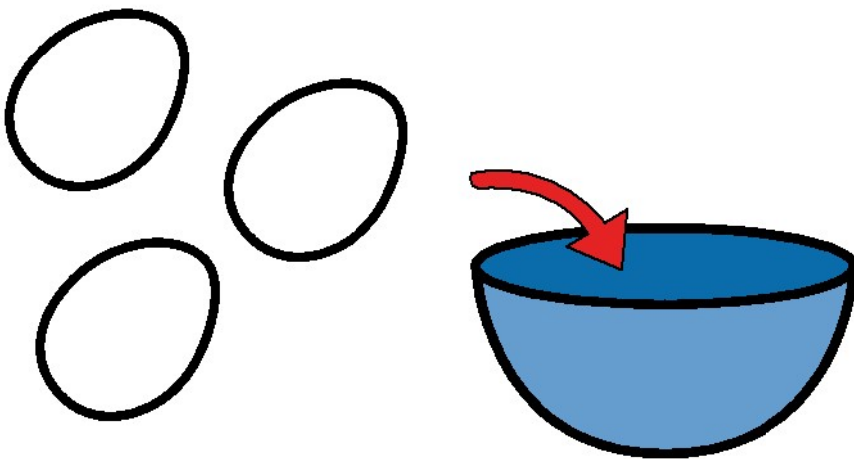
---



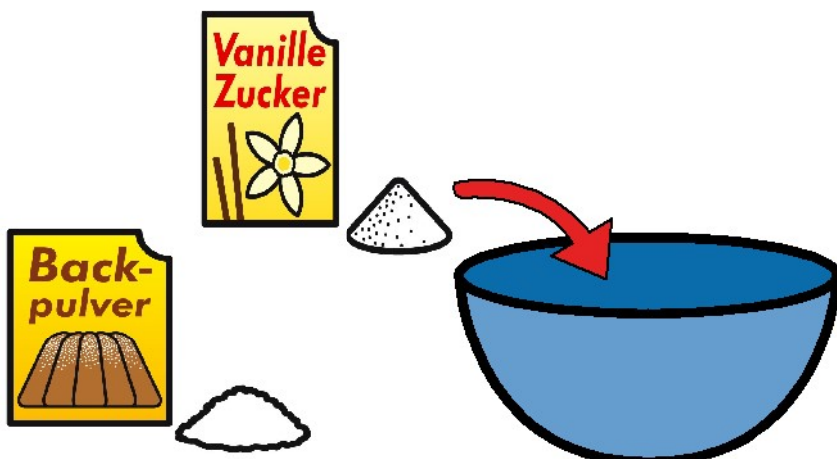
Einen Becher Zucker  
in die Schüssel geben.



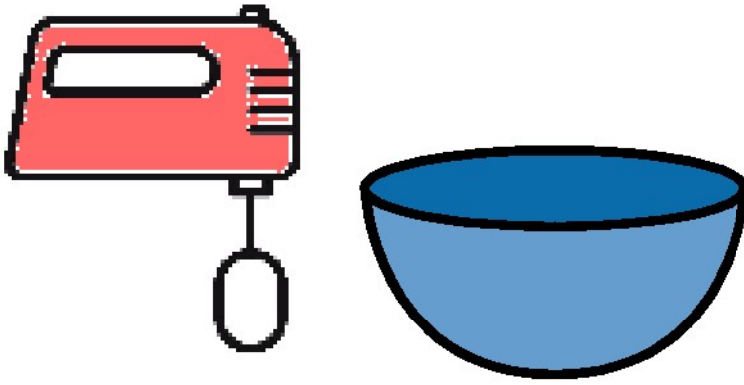
Einen halben Becher  
Öl in die Schüssel geben.



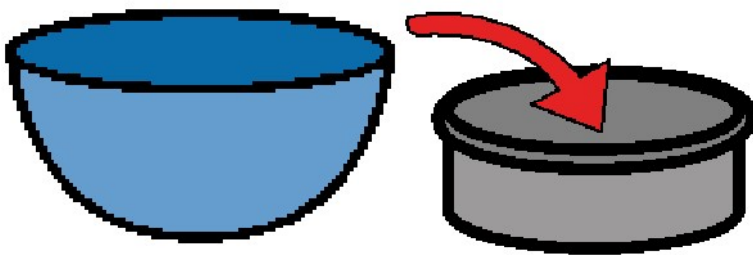
Drei Eier in die Schüssel  
geben.



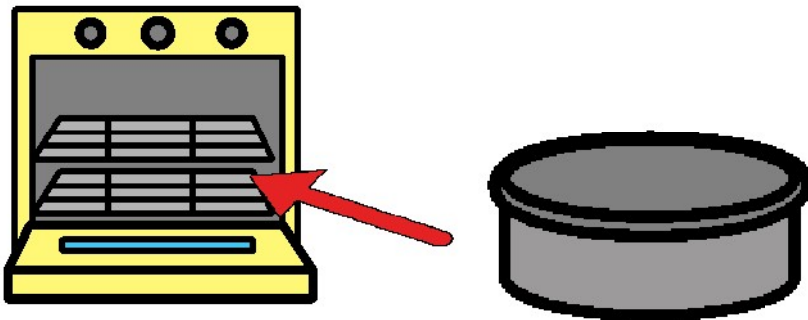
Eine Packung Backpulver  
und eine Packung  
Vanillezucker in die  
Schüssel geben.



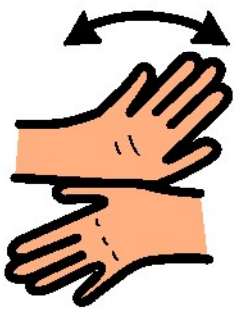
Mit dem Mixer alles gut mischen.



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.