

Becherkuchen

Zutaten:

1 Becher Mehl
1 Becher Zucker
1 Becher geriebene Haselnüsse
1 Becher Kakaopulver
1 halbes Packerl Vanillezucker
1 Packerl Backpulver
1 Becher Sauerrahm (250g)
60g warme Butter
4 Eier

Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig schlagen - danach alle übrigen Zutaten von unten nach oben in eine Schüssel geben und zu einem flüssigen Teig verrühren.
In eine eingefettete Kranzform gießen.

Bei Ober-Unter-Hitze, 160° C, 50 min.

(PS: Ich habe alles mit dem Sauerrahm-Becher abgemessen!)

