

Becherkuchen

1 Becher Sauerrahm
1 Becher Zucker
1 Becher Hasel- oder Walnüssee gerieben
1 Becher Kakaopulver
1 Becher Mehl
1/3 Becher Öl
1 Pck Vanillezucker
1/2 Pck Backpulver
4 Eier
für Glasur: Marillen- oder Johannisbeermarmelade
Kuchenglasur



ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten in einer Rührschüssel gut verrühren und bei 170°C ca. 30 min (bei einem Blech) mit Heißluft backen. Nach dem Rausnehmen (der Kuchen soll noch heiß sein) mit Marmelade und Kuchenglasur bestreichen.

Diese Masse ist für ein Blech sehr gut geeignet (je nach Größe des Blechs eventuell die doppelte Menge nehmen) oder aber auch für kleinere Kuchenformen (Backzeit ca. 1 Stunde bei 180°C) oder Muffins (ca. 30 min bei 180°C)

Wir haben Herzformen ausgestochen, mit Marmelade zusammengesetzt und rundherum bestrichen und dann mit Schokoglasur glasiert.



**Viel Spaß beim Nachkochen bzw. Nachbacken wünschen
Kerstin Reichholf & Martina Harb**

VEREIN "ich&du - TREFFPUNKT FAMILIE & MEHR", Dorfstraße 44c, Mils
0660/3405689 oder 0699/12333435, info@ichunddutreff.at

www.ichunddutreff.at & auf Facebook: ICH&DU - Treffpunkt Familie & mehr

(ZVR-Zahl: 248030796)

