

Fünfminutenkuchen

Zutaten:

1 Becher Kristallzucker, 3 Eier, $\frac{1}{2}$ Becher Öl,
1 Becher Sauerrahm, 1 Becher glattes Mehl,
1 Becher geriebene Nüsse od. 1 Becher Kokosraspeln
1 Becher Benco, 1 Pkt. Backpulver

Zubereitung:

- ⇒ Eier, Zucker und Öl schaumig rühren
- ⇒ Rahm untermengen
- ⇒ Mehl, Backpulver, Benco, Nüsse (oder Kokos) untermengen
- ⇒ Kranzform befetten und bemehlen
- ⇒ eventuell mit Mandeln auslegen
- ⇒ Teig einfüllen
- ⇒ ca. 45 - 50 Min. bei 180° - 200° backen
- ⇒ Nadelprobe!
- ⇒ Der fertige Kuchen kann angezuckert oder mit Schokoladeguss überzogen werden!

GUTES GELINGEN!