



Advent-Becherkuchen



Zutaten

- 1 Becher Sauerrahm
- 1 Becher Mehl
- 1 Becher Staubzucker
- 1 Becher Benco
- 1 Becher Walnüsse (nach dem Messen reiben)
- ½ Becher Öl (zb. Fandler Walnuss oder Haselnussöl)
- 1 Pkg. Backpulver
- 3 Eier
- je 1 KL Zimt, Nelken und Kardamompulver



Zubereitung

Die Dotter mit der Hälfte Sauerrahm und der Hälfte Zucker schaumig rühren, Öl langsam unterrühren.

Eiklar zu Schnee schlagen, die weitere Hälfte Zucker löffelweise dazugeben und fest schlagen.

Die restlichen Zutaten gut vermengen, mit dem restlichen Sauerrahm und dem Schnee unter die Masse heben.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C für ca. 35 Minuten backen. Je nach Belieben mit Glasur überziehen und weihnachtlich verzieren.

Gutes Gelingen wünscht Margit Kraußler!