

Grundrezept Becherkuchen – Dunkle Grundmasse

Rezept Seminarbäuerinnen, LK OÖ



4 Eier



1 Becher
Zucker



1 Prise Salz



½ Becher Öl



1 Becher Joghurt/
Sauerrahm/Topfen/
Obers/Buttermilch



1 Becher Mehl
(evtl. auch
Vollkornmehl)



1 Packung
Weinsteinback-
pulver



1 Becher
Kakaopulver



1 Becher
geriebene Nüsse
(Wal- oder Haselnüsse,
Kürbis-kerne, Mohn)

Gewürze nach Wunsch:
Vanillezucker, geriebene
Zitronen- oder Orangen-
schale, Zimtpulver

1. Eine Backform auswählen und mit etwas weicher Butter gut ausfetten, gleichmäßig mit Mehl bestäuben und das überschüssige Mehl abklopfen.
2. Das Backrohr auf 180 °C Ober- und Unterhitze einschalten.
3. Die Eier in eine große Schüssel schlagen und mit einem Schneebesen verrühren. Den Zucker und eine Prise Salz begeben und nochmals alles kräftig schaumig rühren.
4. Das Öl langsam dazugeben und gut einrühren. Nun alle übrigen Zutaten laut Rezept begeben und nochmal kräftig umrühren.
5. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im Backrohr auf mittlerer Schiene backen.
6. Wie lange der Kuchen backen muss, ist von der gewählten Form abhängig. Die Backdauer beträgt zwischen 30 und 60 Minuten. Hier Richtwerte: Muffins 25-35 min, Blechkuchen 30-40 min, Kastenform 40-55 min, Tortenform 50-60 min. Je höher und saftiger die Kuchenmasse, desto länger die Backzeit.
7. Ob der Kuchen fertig ist, kann mit der Stricknadelprobe getestet werden. Mit einem Holz- oder Metallspieß oder einer Stricknadel in die Mitte des Kuchens stechen. Den Spieß herausziehen und schauen, ob noch klebrige Teigreste daran haften. Falls das so ist, dann nochmals in den Ofen schieben.
8. Den fertigen Kuchen aus dem Backrohr geben, kurz überkühlen lassen und aus der Form stürzen.
9. Nun kann der Kuchen noch kreativ verziert oder gleich genossen werden.