Becherkuchen

Zutaten für den Grundteig :



Teig:
1 Becher Sahne oder Kaffeesahne
1 Becher Zucker
3 Becher Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillinzucker
5 Eier
100 g geriebene Nüsse

Zubereitung:
Den Sahnebecher als Maß verwenden.
Sahne mit Zucker, Vanillinzucker und Eier in einer Schüssel verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit den geriebenen Nüssen dazugeben und gut verrühren, bis eine glatte und gebundene Masse entstanden ist.
Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und verstreichen oder in eine Springform füllen.
Den Ofen auf 200°C vorheizen und etwa 25-30 Minuten (Blechkuchen) oder 45-50 Minuten (Springform) backen.

Varianten:
Für einen **englischen Teekuchen** die Nüsse weglassen und stattdessen 100 g klein geschnittenes Backobst dazugeben.

Um einen **Marmorkuchen** zu machen, ganz einfach die Nüsse weglassen und eine Hälfte des Teiges mit 2 Esslöffel

Kakaopulver verrühren. Die beiden Massen vorsichtig etwas unterheben.

Für einen **Schokoladen-Nusskuchen** einfach 40 g Mehl durch 1 Päckchen Schokopuddingpulver ersetzen (einfach zuerst das Puddingpulver in den Becher geben und mit Mehl auffüllen)

Ameisenkuchen (siehe Bild) erhält man, indem man die Nüsse durch Schokoladenstreusel ersetzt Man kann auch Sauerkirschen unter den Teig heben oder falls es ein Blechkuchen wird, den Kuchen mit verschiedenem Obst belegen.