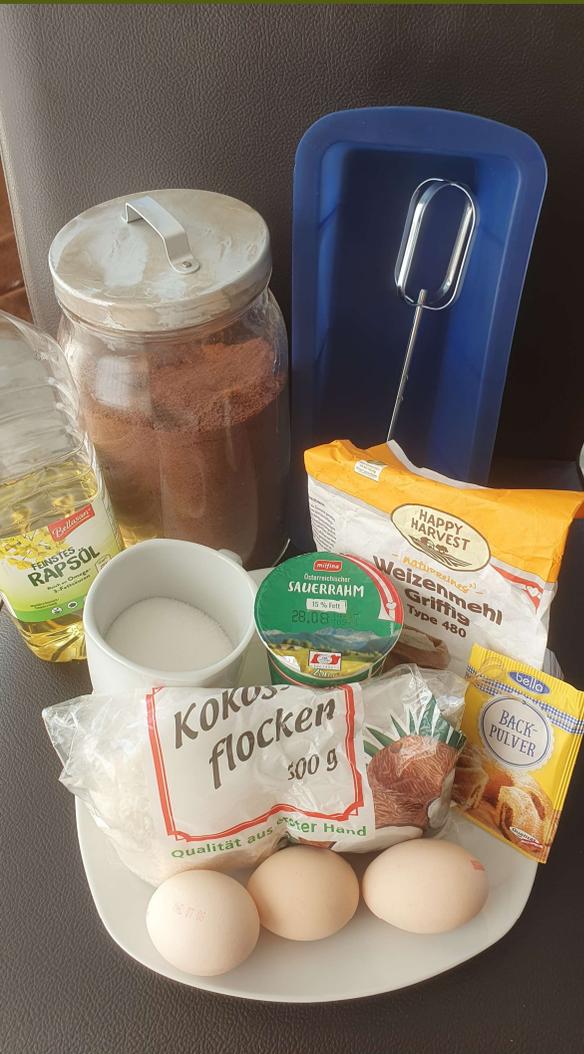


Ovomaltine - Becherkuchen

Vorbereitung: 15 Min.
Portionen: 6 bis 8
Proteingehalt: 33 g



Du benötigst:

- ✓ 1 Becher Ovomaltine
- ✓ 1 Becher Sauerrahm
- ✓ 1 Becher Kokosflocken
- ✓ 1 Becher Mehl (Vollkorn oder Weizen)
- ✓ ½ Becher Sukrin

- ✓ 1 Packung Backpulver
- ✓ 3 Eier
- ✓ 1 Auflaufform + 1 Schüssel
- ✓ Handmixer
- ✓ Eventuell Schokosauce

Zubereitung in 8 einfachen Schritten

1. Sauerrahm in eine große Schüssel geben
2. Den leeren Sauerrahmbecher für die weiteren Dosierungen verwenden
3. Alle Zutaten in die Schüssel geben und mit dem Handmixer gut durchmischen
4. Die Masse in eine Auflaufform geben
5. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft, 25 bis 30 Minuten backen
6. Nach dem Stäbchentest den Kuchen aus dem Ofen geben + auskühlen lassen
7. Den ausgekühlten Becherkuchen aus der Form vorsichtig lösen / herausheben
8. In Schnitten schneiden, mit Sukrin, Schokosauce garnieren und servieren

Vplatten-Tipp

- Anstatt dem Joghurtbecher (für die Dosierung) kannst du auch eine große Kaffeetasse (Kaffeehäferl) verwenden

Du hast Fragen zum Rezept? Kontaktiere uns! info@vplatte.de - Tel.: 0800 70 70 070

