



Dinkel-Schoko-Becherkuchen

Zutaten für den Dinkel-Schoko-Becherkuchen:

- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- ½ Tasse Rapsöl
- ½ Tasse Zucker
- 2 EL Kakaopulver, schwarz
- 1 Tasse Nüsse gerieben, nach Wahl
- 1 Tasse Dinkelmehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 1 Becher Naturjoghurt

Die Eier werden mit dem Salz, dem Öl und dem Zucker schaumig gerührt. Nach und nach die trockenen Zutaten untermengen.

Zuletzt kommt das Joghurt in den Teig. Gut durchrühren.

Die Masse in eine gefettete Kuchenform gießen und bei 180°C etwa 45 Minuten backen.

Stricknadelprobe machen!

Der Dinkel-Schokobecherkuchen ist auch am nächsten Tag noch wunderbar saftig!

(ein Becher bzw. eine Tasse entsprechen einer Menge von 200-250 ml)

