

Joghurtkuchen



Rezept für 10 Portionen

Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Speiseöl / Öl	1 Dose(n) / Becher
Feinkristallzucker	2 Dose(n) / Becher
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Backpulver	1 Pkg.
Rohe Hühnereier - mittel	5 Stk.
Natur-Joghurt / Naturjoghurt	1 Dose(n) / Becher
Weizenmehl (glatt)	3 Dose(n) / Becher

Zubereitung:

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, das Öl langsam unterrühren

Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Joghurt unterrühren

In eine Form (Kranzkuchen, Guglhupf, etc.) füllen und bei 160°C (Umluft) ca. 40 min backen

Aus der Form stürzen und auskühlen lassen; nach belieben mit Staubzucker bestäuben oder mit Schokolade überziehen

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1278-Joghurtkuchen.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at