

BUNTER JOGHURT KUCHEN

★★★★☆ 4.6 bei 40 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Als erstes die Eier trennen und die Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Danach Dotter mit Zucker und Öl sehr schaumig rühren.
- 2 Jetzt Mehl, Joghurt, Backpulver und Backkakao unterrühren und am Schluss vorsichtig mit dem Eischnee vermischen.
- 3 Den Teig in einen Backrahmen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 30 Minuten backen.
- 4 Den ausgekühlten Kuchen mit Marillenmarmelade bestreichen und mit Zuckerstreusel bestreuen.

Zutaten

FÜR 1 BACKRAHMEN CA. 38 X 30 CM

TEIG

- 6 Eier
- 220 g Zucker
- 200 g Rapsöl
- 450 g Weizenmehl 700
- 350 g Naturjoghurt
- 1 Pkg. Backpulver
- 25 g Backkakao

GLASUR

- 80 g Marillenmarmelade
- Zuckerstreusel