

Joghurtkuchen

Das brauchst du dazu:

- 1 Becher Joghurt (150 Gramm)
- 1 Becher Öl
- 1 Becher Zucker
- 3 Becher Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 5 Eier
- etwas Zitronensaft
- etwas Butter
- Puderzucker zum Bestäuben



Außerdem benötigst du:

- eine große Rührschüssel
- Handrührgerät mit passenden Schneebesen
- Springform mit Rohrboden (Loch in der Mitte)
- Teigschaber
- Alufolie
- Topflappen
- Topfuntersetzter
- Wecker oder eine Küchenuhr
- feines Sieb
- Löffel
- Küchenhandtuch


So geht's:

Schritt 1:

Als erstes leerst du den Becher Joghurt in eine große Rührschüssel. Diesen Becher spülst du dann mit warmem Leitungswasser aus und trocknest ihn mit einem Küchentuch ab, denn du brauchst ihn noch öfter.

Anschließend leerst du 1 Becher Öl, 1 Becher Zucker und die 3 Becher Mehl in die Rührschüssel.

Wenn du eine neue Zutat einfüllst, spüle deinen Becher immer wieder aus. Jetzt leerst du 1 Päckchen Backpulver, die 5 Eier und etwas Zitronensaft in die Schüssel hinein. Alles zusammen verrührst du mit deinem Handrührgerät, bis ein Teig entstanden ist.

Nun mache deinen Ofen auf  Ober- und Unterhitze 175 Grad an. Deine Springform fettest du mit etwas Butter oder Margarine ein und für die Mitte knüllst du ein großes Stück Alufolie zusammen und steckst es oben in das Loch, damit die Folie etwas herausschaut. Jetzt leerst du den Teig in die Springform mit Rohrboden hinein und kratzt den Rest mit einem Teigschaber aus. Danach verstreichst du noch den Teig in der Springform.

Wenn dein Ofen aufgeheizt ist, schiebst du das Ofengitter auf die mittlere Schiene und stellst darauf deine Springform. Dein Kuchen muss jetzt ca. 30 - 45 Minuten hellbraun gebacken werden. Stelle dir dazu am besten einen Wecker oder schaue auf eine Küchenuhr.

Wenn der Kuchen fertig gebacken ist, nimmst du ihn mit zwei Topflappen aus dem Ofen und stellst ihn zum Abkühlen auf ein Topfuntersetzter ab. Dann machst du deinen Backofen aus.

Ist dein fertiger Kuchen ausgekühlt, machst du zuerst den Ring deiner Springform auf und löst dann deinen Kuchen vom Boden der Springform und stellst ihn auf eine runde Kuchentransportbox ab.

Fertig. Guten Appetit.