

Joghurt - Kuchen 2

Kategorien: Kuchen

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Joghurt
4-5		Eier
150	Gramm	Vollrohrzucker
1		Vanillezucker
125	Gramm	Butter
500	Gramm	Hartweizenmehl
1		Pä. Backpulver

FÜR DEN SIRUP

400	Gramm	Vollrohrzucker - Saft einer Zitrone
-----	-------	-------------------------------------

Anleitung:

Joghurt mit Eiern, Zucker und Vanillezucker sowie flüssiger lauwarmer Butter mit dem Handrührer schaumig rühren, den mit dem Backpulver vermischten Griess darunter mischen. Teig in eine Backform geben. Und bei 180°C ca 30-45 Min. backen

Die Joghurt/Griessmasse kann auch auf einen Knetteig - oder Hefeteigboden gegeben werden dafür die Butter und das Backpulver weglassen

Für den Sirup den Zucker mit $\frac{1}{2}$ l Wasser und dem Zitronensaft aufkochen und abkühlen lassen. Nach dem backen den Kuchen mit dem Sirup begießen und mit Kokosraspeln bestreuen und erkalten lassen