

Schoko - Joghurt - Kuchen Vollw.

Kategorien: Kuchen, Joghurt, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN BODEN

150	ml	Pflanzenöl
150	Gramm	Naturjoghurt
175	Gramm	Zucker
3		Eier, verquirlt
100	Gramm	Vollkornmehl
125	Gramm	Weizenmehl
3 1/2	Teel.	Backpulver
2	Essl.	Kakaopulver
1	Teel.	Natron
50	Gramm	Zartbitterschokolade geschmolzen

FÜR DIE FÜLLUNG/BELAG

150	Gramm	Naturjoghurt
150	Gramm	Schlagsahne
		Zucker/Vanillezucker je nach Geschmack
		Frische Beeren, z.B. Himbeeren oder Erdbeeren

Anleitung:

Eine 26 cm Springform einfetten und Backpapier auf den Boden legen. Öl, Joghurt, Zucker und die 3 Eier cremig schlagen. Mehl, Backpulver, Kakaopulver und Natron hineinsieben und gut verrühren. Zuletzt die geschmolzene Schokolade hinzufügen. Der Teig wird in die Springform gefüllt und ca. 45 min bei 180 Grad im Ofen gebacken. Wenn er ausgekühlt ist, 2 mal längs durchschneiden.

Der Belag/die Füllung besteht aus dem Joghurt-Sahne-Gemisch, das man so lange aufschlagen muss, bis sich Spitzen bilden. Die Kuchenböden werden mit der Mischung bestrichen und mit den frischen Beeren belegt.