

Kuchen mit Vanille Joghurt

Zutaten:

3 Eier

120 g Zucker

150 ml Öl

150 g Vanille Joghurt

2 TL Backpulver (gestrichen)

240 g Mehl

150 g Kuvertüre (optional)

Schokostreusel (optional)



Zubereitung: (10-15 Minuten+ Backzeit)

Zuerst werden die Eier mit dem Zucker für etwa 5 Minuten geschlagen. Die Masse sollte sich verdoppeln, cremig und hell werden.

Das Öl und den Vanille Joghurt dazu geben, verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver gesiebt hinzufügen.

Das Mehl vorsichtig unterheben. Den Boden der Backform mit Backpapier auslegen, die Seiten werden mit Butter bestrichen und Mehl bestreut,

Den Teig hineinfüllen und glattstreichen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober/Unterhitze) etwa 20 bis 30 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Bei mir waren das etwa 25 Minuten.

Den Kuchen abkühlen lassen.

Optional: Die Kuvertüre schmelzen und über den Kuchen geben. Schokostreusel drüberstreuen.

Wer keine Kuvertüre mag und das Ganze cremiger haben möchte, kann 100 ml Sahne erhitzen und darin 100 g Zartbitterschokolade schmelzen, dann über den Kuchen geben.