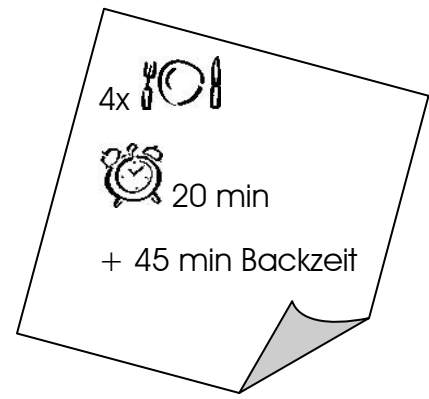


Joghurtkuchen

Zutaten

- 1 kl Becher Joghurt
- 1 Becher Öl
- 1 ½ Becher Zucker oder Honig
- 1 P Vanillezucker
- 4 Eier
- 1 ½ Becher Mehl (griffig)
- 1 P Backpulver
- 1 ½ Becher geriebene Nüsse



Vorbereitung

Backrohr einschalten; Eier trennen; Kastenform mit Öl bestreichen und bemehlen

Zubereitung

Die Zutaten werden nicht abgewogen sondern mit dem Joghurtbecher abgemessen.

Zutaten	Arbeitsschritte	Geräte
Eiklar mit Prise Salz	steif schlagen	Handmixer, Plastikschüssel
Joghurt, Öl, Zucker und Dotter	verrühren	2. Plastikschüssel, Kochlöffel
Vanillezucker, Backpulver, Mehl und Nüsse	zur Joghurtmasse dazurühren	
Eischnee	vorsichtig unterheben	Kochlöffel
	in die Backform füllen (nur zur Hälfte füllen)	Kastenform oder Muffinformen
	bei 180° (Heißluft) ca. 45 Minuten backen	



Tipp:

Bei kleinen Formen wird der Kuchen schneller durch.