



Joghurt Rührkuchen

Zutaten:

100 g Margarine
160 g Zucker
1 P. Vanillezucker
2 Eier
1 Prise Salz
Abrieb einer Bio Limette oder Zitrone
150 g Naturjoghurt
250 g Dinkelmehl
2 TL Backpulver
3 EL Apfel- oder O-Saft

Zubereitung:

Margarine, Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät für 3 Minuten auf höchster Stufe schlagen. Eier einzeln unterrühren und jeweils für weitere 30 Sekunden unterrühren. Salz, den Abrieb einer Limette / Zitrone, sowie den Joghurt kurz unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, zum Teig sieben und mit dem Saft nur kurz bei niedriger Stufe verrühren. Den Teig in eine gefettete Kastenform (Backtrennspray) füllen. Den Kuchen bei 175°C O-U-Hitze für ca. 45 Minuten backen (Stäbchenprobe), anschließend 10 Minuten abkühlen lassen und dann aus der Form stürzen.

Tipp:

Wer möchte überzieht den Kuchen mit einer Glasur aus 150 g Puderzucker und 3-4 EL Saft der Limette / Zitrone.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de