

Der beste Joghurtkuchen aller Zeiten: So einfach, so lecker, so saftig!



Ein leichter Sommerkuchen ist zurzeit genau das Richtige. Oft verbindet man Joghurtkuchen mit langweilig und trocken: aber unser saftiger Joghurtkuchen wird Euch ganz bestimmt schmecken. Mit wenigen Handgriffen habt Ihr einen wunderbar saftigen Joghurtkuchen, den Ihr nach Belieben auch abwandeln könnt.

Zutaten für einen saftigen Joghurtkuchen

375 g	Mehl
200 g	Joghurt
1 Pk	Backpulver
200 g	Zucker
180 ml	neutrales Pflanzenöl
4	Eier
1 Prise	Salz

Zesten einer BIO-Zitrone und Puderzucker zum Garnieren

Zubereitung Joghurtkuchen

1. Eine Gugelhupf-Form (Ø 22-24 cm) gut einfetten und Backofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steifschlagen. Das Eigelb mit Zucker schaumig schlagen und dann den Joghurt gut unterrühren. Nun das Öl langsam - unterrühren - in die Joghurtmasse einfließen lassen.
3. Das Mehl und Backpulver zügig unter die Joghurtmasse heben. **Tipp:** Mehl und Backpulver vorher sieben, dann gibt es keine Klümpchen.
4. Nun den fertigen Teig in die vorbereitete Gugelhupf-Form füllen und im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene etwa 60 Min. backen (Stäbchenprobe machen).
5. Den Gugelhupf erst kurz in der Form ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und bei Raumtemperatur abkühlen lassen. Mit Zitronenzesten und Puderzucker garniert servieren.



TIPPS:

Beim Backen mit Joghurt hat man unzählige Möglichkeiten und unser Grundrezept lässt sich sehr leicht variieren. Probiert doch mal folgendes aus:

- Buttermilch, Quark oder Milch statt Joghurt
- 3 EL Zitronensaft
- Einen Guss aus Puderzucker und Zitronensaft darüber geben
- Gehackte Nüsse oder Schokolade

Wie bekommt man den saftigen Kuchen mit Joghurt am besten aus der Form?

Das Wichtigste ist das Einfetten der Form. Nehmt dafür am besten weiche Butter, die Ihr mithilfe eines Tuchs (z.B. Küchenrolle) gewissenhaft in der Form verstreicht. Tipp: Je glatter die Form ist, desto einfacher rutscht der Joghurtkuchen heraus – verwendet also nicht allzu gezackte oder gemusterte Formen.

Wie lagert man den saftigen Joghurtkuchen am besten?

Gut abgedeckt und im Kühlschrank gelagert hält sich der Kuchen mindestens 5 Tage. Ihr könnt ihn aber auch, in Stücke geschnitten, einfrieren und dann bei Bedarf etwa 2-3 Stunden vor dem Verzehr bei Raumtemperatur auftauen lassen.