

Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Joghurtkuchen

Zutaten:

200 g Fruchtojoghurt nach Geschmack, passend zur Schokoladenglasur

100 g Zucker

100 ml Öl

600 g Mehl

1 Pck. Backpulver

1 Pck. Vanillezucker

5 Eier

1 Pck. Schokoglasur

Fett und Semmelbrösel für die Form

Zubereitung:

Alle Zutaten mit Ausnahme der Schokoglasur in eine Schüssel geben und zu einem Teig verkneten. Den Teig in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Backform geben, und bei 150-175 Grad im vorgeheizten Ofen (Ober-und Unterhitze) 40 Minuten backen. Den Kuchen aus den Ofen nehmen, 10 Minuten ruhen lassen, aus der Form stürzen und die Schokoglasur darauf verteilen. Auf die erkaltete Schokoglasur das Tortenbild legen, mit einigen Kleksen Eiweiß befestigen. Den Rand nach Geschmack garnieren und die Torte präsentieren.