

Zubereitung eines Becherkuchens

Zutaten:

- 1 Zitronenjoghurt (oder Naturjoghurt)
- 2 Joghurtbecher Zucker
- 3 Joghurtbecher Mehl
- 3 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Joghurtbecher Sonnenblumenöl
- Butter zum Einfetten der Kuchenform



Wie oben schon gesagt, besteht der Clou dieses Rezepts darin, einen Joghurtbecher als Maß zu benutzen, was natürlich die Zugabe der Zutaten sehr vereinfacht. Am besten eignet sich hierfür ein Zitronenjoghurt, weil sein Geschmack eine feine und angenehme Note im Kuchen hinterlässt. Falls kein Zitronenjoghurt vorhanden ist, kann er auch durch Naturjoghurt und etwas geriebener Zitronenschale ersetzt werden.

Joghurt in eine Schüssel geben und den Becher als Maß benutzen. Die Eier mit dem Zucker verquirlen, das Backpulver und das Mehl sieben und hinzufügen. Zum Schluss noch das Öl hineingießen. Jedes Mal nach Zugabe einer Zutat mit dem Mixer rühren.

Den Teig in eine mit Butter eingefettete und bemehlte Kuchenform geben.

Bei 180°C Ober- Unterhitze ca. 30 min. backen. Aus dem Backofen nehmen und kurze Zeit in der Form auskühlen lassen. Danach aus der Form lösen.

(Quelle: Kidsrezepte: Schneller Becherkuchen mit Joghurt/Foto und Texte: Ana-Maria)