




Joghurtecken

Ein saftiger Kuchen mit einem Puderzucker-Guss

etwa 10 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

**Für das Kuchen- und
Auflaufblech (36 x 25 cm)
oder:**

**Für das Backblech (40 x 30
cm):**

Fett
Alufolie

All-in-Teig:

250 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Eier (Größe M)
150 g Joghurt

Guss:

100 g Puderzucker
etwa 3 EL Zitronensaft

1 Vorbereiten:

Das ganze Kuchenblech oder die hintere **Hälfte des Backblechs** (40 x 15 cm) fetten und die Hälfte mit einem mehrfach geknickten Streifen Alufolie begrenzen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Eier und Joghurt hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf dem vorbereiteten Blech glatt verstreichen und in den Backofen schieben (Kuchenblech auf dem Rost).

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Minuten



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Alustreifen vorsichtig lösen.

- 4 **Guss:**

Puderzucker in eine kleine Schale sieben. Mit einem Esslöffel nach und nach unter Rühren so viel Zitronensaft zugeben, bis ein streichfähiger Guss entsteht und den Kuchen damit bestreichen.

