



Benötigte Zutaten

250 g	Premium Naturjogurt gerührt, 3,6 %
150 g	Staubzucker
1 Pkg.	Vanillezucker mit Bourbonvanille
1/8 l	Rapsöl
100 g	dunkle Schokolade
1 Schuss	Premium Alpenmilch 3,5 %
4	Eier
200 g	Weizenmehl
1 Pkg.	Backpulver
1/2 TL	Piment gemahlen
1 TL	Zimt gemahlen
1 Prise	Salz

Joghurt-Schoko-Gewürzkuchen

Schmeckt einfach gut!

Anleitung

1. Anfangs die Schokolade zerteilen und mit einem Schuss Milch im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen lassen. Danach glatt rühren und kurz abkühlen lassen.
2. Anschließend den Dotter mit Zucker und Vanillezucker einige Minuten sehr schaumig schlagen. Nach und nach das Rapsöl zufließen lassen und kurz weiterschlagen.
3. Nun das Joghurt vorsichtig unterrühren und dann die geschmolzene Schokolade am besten löffelweise einrühren, weil sie dadurch sofort abkühlt. Jetzt Mehl, Backpulver, Salz, Zimt und Piment verrühren und ebenfalls löffelweise unter die Masse sieben.
4. Zuletzt das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.
5. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes tiefes, kleines Blech oder in eine eckige Backform (Größe ca. 23 x 33 cm) streichen. Der Teig geht stark auf! Im Heißluftrohr bei 180 °C ca. 40 Minuten backen.

Nährwerte pro Portion

16 g Fett 6 EW 30 Kohlenhydrate 286 kcal 2.5 BE



Ein Rezept der:
AMA Marketing