



JOGHURTKUCHEN MIT SCHOKOGLASUR

Zutaten für eine Kranzkuchen-

Form (oder eine Gugelhupfform):

- * 1 Becher Joghurt (250 g) – mit diesem Becher werden die folgenden Zutaten abgemessen
- * 1 ½ Becher Zucker
- * 3 Becher glattes Dinkelmehl
- * 1 Becher Öl (Sonnenblumenöl oder Rapsöl)
- * 1 Päckchen Vanillezucker (8 g)
- * 1 Päckchen Backpulver (15 g)
- * 5 Eier

Zutaten für die Glasur:

- * 150 g Zartbitterkuvertüre (alternativ: Kochschokolade)
- * 80 g Obers
- * Eventuell Zuckerperlen oder getrocknete essbare Blüten für die Deko

Zubereitung:

- * Eine Kranzkuchenform gut ausfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Backofen auf 170°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- * Alle Zutaten mithilfe des Joghurtbechers abmessen und in eine große Rührschüssel geben. Mit dem Handrührgerät oder einem Schneebesen zu einem homogenen Teig verrühren.
- * Den Teig in die vorbereitete Form füllen und den Kuchen im heißen Ofen für ca. 50-60 Minuten backen. Unbedingt die Stäbchenprobe machen.
- * Den fertigen Kuchen in der Form auf einem Kuchengitter etwa 20 Minuten überkühlen lassen. Dann vorsichtig aus der Form lösen und komplett auskühlen lassen.
- * Für die Glasur die Kuvertüre hacken und in eine Schüssel geben. Das Obers kurz aufkochen, über die Kuvertüre gießen und 1-2 Minuten stehen lassen. Dann behutsam und langsam mit einem Küchenschaber oder einem Löffel rühren, bis eine glänzende Schokoglasur entstanden ist.
- * Die Glasur über den Kuchen gießen, etwas verteilen und den Kuchen nach Belieben mit Zuckerperlen verzieren.