

Joghurt-Mohn-Becherkuchen

ca. 42 Portionen



gelingt leicht

— bis zu 20 Min.



Zutaten:

Joghurt-Mohn-Sandmasse:

- 4 Eier (Größe M)
- 400 g Zucker (2 Becher)
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 500 g Joghurt (2 Becher)
- 300 g glattes Mehl (2 Becher)
- 1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
- 320 g geriebener Mohn (2 Becher)
- ¼ l Speiseöl (1 Becher)

Zum Bestreuen:

- Staubzucker

Wie backe ich einen einfachen Blechkuchen mit Joghurt und Mohn?:

1 Joghurt-Mohn-Sandmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Das Joghurt nach und nach einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit Mohn mit dem Kochlöffel unterheben. Das Öl einrühren.

2 Die Masse auf ein befettetes, bemehltes Backblech (30 × 35 cm) streichen.

3 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 40 Minuten

4 Zum Bestreuen:

Den erkalteten Kuchen mit Staubzucker bestreuen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- 1 Pkg. Dr. Oetker Mousse à la Vanille nach Packungsanleitung zubereiten. Die Mousse auf den erkalteten Kuchen streichen. Den Kuchen ca. 1 Std. kalt stellen.
- Den Kuchen stückweise auf Vorrat tiefkühlen. So lässt er sich auch schnell und einfach auftauen. Zum Tiefkühlen den Kuchen nicht mit Staubzucker bestreuen.

