Joghurt-Mohn-Blechkuchen

Der Joghurt-Mohn-Blechkuchen überzeugt mit seiner lockeren Konsistenz, feinem Mohnaroma und angenehmer Saftigkeit. Durch das Joghurt bleibt der Kuchen besonders fluffig und frisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

4 Stk.	Eier
300 g	Zucker
1 Packung	Bourbon Vanillezucker
500 g	Joghurt
300 g	Mehl glatt
1 Packung	Backpulver
320 g	Mohn (gerieben)
300 g	Butter (geschmolzen)
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den **Joghurt-Mohn-Blechkuchen** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit den Maßen 30 × 35 cm sorgfältig mit Butter einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.

2. Die Eier zusammen mit dem Zucker und dem Vanillezucker in eine große Rührschüssel geben und mit dem Handmixer mehrere Minuten schaumig schlagen, bis eine helle und luftige Masse entsteht. Das Joghurt nach und nach einrühren und gleichmäßig mit der Eiermasse vermengen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, über die Masse sieben und gemeinsam mit dem Mohn vorsichtig mit einem Kochlöffel unterheben. Zum Schluss die geschmolzene, leicht abgekühlte Butter einrühren, bis ein glatter und gleichmäßiger Teig entstanden ist.

3. Den Teig auf das vorbereitete Backblech geben und gleichmäßig verstreichen. Das Blech auf die mittlere Schiene des vorgeheizten Backofens schieben und den Kuchen etwa 40 Minuten

backen. Gegen Ende der Backzeit empfiehlt sich eine **Stäbchenprobe**.

4. Den fertigen Joghurt-Mohn-Blechkuchen vollständig auskühlen lassen und anschließend großzügig mit Staubzucker bestäuben. In Stücke schneiden und servieren.

Tipp

Wer den Joghurt-Mohn-Blechkuchen noch fruchtiger genießen möchte, serviert ihn mit frischen Beeren, einem Klecks Schlagobers oder einer feinen Himbeersauce. Auch eine Zitronenglasur passt wunderbar zum nussigen Mohnaroma.