

# Joghurtteig-Grundrezept

Mit dem Joghurtteig-Grundrezept ist ruckzuck ein leckerer Blechkuchen mit beliebigem Belag gebacken. Der Teig wird mit diesem Rezept wunderbar locker und saftig.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

260 g	<a href="#">Joghurt</a>
260 g	Kristallzucker
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
250 g	Mehl (glatt)
250 g	Mehl (griffig)
125 ml	Rapsöl
1 Packung	Backpulver

## Zubereitung

1. Das **Joghurtteig-Grundrezept** können auch Backanfänger schnell zubereiten. Hierfür zuerst den Ofen auf 170 Grad vorheizen. Joghurt, Eier und Kristallzucker gründlich schaumig verrühren. Anschließend unter Rühren Vanillezucker hinzufügen. Das Öl nach und nach

einfließen lassen.

2. Nun das Mehl und das Backpulver vermengen und die Mischung vorsichtig unter den Eierschaum einrühren. Jetzt ein Backblech einfetten und mit Obst belegen (oder nach dem Backen einen Cremebelag zubereiten). Im Ofen für 25-30 Minuten backen lassen.

## Tipp

Das Joghurtteig-Grundrezept kann je nach Geschmack auch mit Zimt verfeinert werden.