# Stracciatella-Kastenkuchen

Der Stracciatella-Kastenkuchen schmeckt sehr fluffig. Ein einfaches Rezept, das auch gerne zu feierlichen Anlässen gereicht wird.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 3 Stk. | Eier |
| 175 g | Zucker |
| 300 g | Stracciatella-Joghurt |
| 150 ml | Öl |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 300 g | Mehl |
| 1 Packung | Backpulver |
| 40 g | Schokoladenraspeln |
| Nach Belieben | Schokoladenglasur |
| 1 Stk. | Backform (Kastenform 25 cm) |

## Zubereitung

1. Für den **Stracciatella-Kastenkuchen** eine Kastenform (ca. 25 cm) mit Backpapier auskleiden und den Backofen auf ca. 160 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker dick-schaumig aufschlagen.

3. Als nächstes das Öl unter Rühren einfließen lassen.

4. Nun den Joghurt hinzufügen und unterrühren.

5. Danach das Mehl (gesiebt) mit dem Backpulver vermengen und zusammen mit den Schokoladenraspeln hinzufügen.

6. Jetzt alles nur so lange unterheben, bis man einen gleichmäßigen, glatten Teig hat.

7. Diesen anschließend in die Kastenform geben, glatt streichen und im Ofen ca. 50-60 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Kuchen sollte hinterher komplett auskühlen.

8. Letztendlich die Schokoladenglasur temperieren, den Kuchen damit überziehen und bis zum Verzehr trocknen lassen.

## Tipp

Den Stracciatella-Kastenkuchen könnte man zusätzlich mit ein paar Schlagobers-Tupfen dekorieren.