Türkische Joghurt-Würfel

Die Türkische Joghurt-Würfel schmecken leicht zitronig und tragen einen hauch von Kokos. Ein Rezept, das prima zu einer kleinen Kaffee-Jause einlädt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

Für den Teig

4 Stk.	Eidotter
125 g	Butter (Zimmertemperatur)
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
500 g	Naturjoghurt
500 g	Hartweizengrieß
1 Packung	Backpulver
4 Stk.	Eiweiße

Für den Guss

130 g	Zucker
150 ml	Wasser
1 Stk.	Zitrone (davon den Saft)

Für die Dekoration

3 EL	Kokosette

Zubereitung

1. Für die türkischen Joghurt-Würfel eine Auflaufform (ca.30x23cm) dünn ausfetten und mit

Backpapier auslegen. Den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Eigelbe mit der Butter, dem Zucker und dem Vanillezucker verrühren.

3. Jetzt den Joghurt hinzufügen und unterrühren.

4. Nun den Grieß mit den Backpulver vermengen und ebenfalls unterrühren.

5. Zum Schluss die Eiweiße steifschlagen und unter den Teig heben.

6. Die Masse anschließend in die Form geben, glattstreichen und ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

7. Kurz vor Backende den Zucker, das Wasser und den Saft der Zitrone in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Den Sud ca. 2 Minuten kochen lassen.

8. Dann den Kuchen aus dem Ofen holen, und den heißen Sud umgehend auf dem Kuchen gleichmäßig verteilen. Danach auskühlen lassen.

9. Vor dem Servieren den Kuchen mit Kokosette bestreuen und in Würfel schneiden.

Tipp

Wer die Türkische Joghurt-Würfel noch saftiger haben möchte, kann etwas mehr Guss verwenden.