Rezept

Joghurtkuchen -Yoğurt Tatlısı

Ein Rezept von Joghurtkuchen -Yoğurt Tatlısı , am 28.06.2025

Zutaten

Für den Sirup:

- **400 g** Zucker
- **1 Stange** Zimt
- **1** Bio-Zitrone

Für den Kuchen:

- **500 g** Joghurt (3,5 % Fett)
- **200 g** Zucker
- **1** Vanilleschote
- **1 Pck.** Backpulver
- **4** Eier (M)
- **125 g** Butter
- **500 g** Hartweizengrieß
- **70 g** Kokosraspel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm ø - 12 Portionen) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Für den Sirup Zucker mit 600 ml Wasser in einen Topf geben. Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Von der Schale einen ca. 6 cm langen Streifen abschneiden, den Saft auspressen. Schale und Zimtstange in den Topf geben und alles unter Rühren aufkochen. Die Mischung bei großer Hitze in ca. 5 Min. zu einem dünnflüssigen Sirup einkochen lassen. Vom Herd nehmen, Zitronensaft unterrühren und abkühlen lassen.

2. Für den Kuchen den Backofen auf 180° vorheizen. Joghurt, Eier und Zucker gründlich mit dem Schneebesen verrühren. Die Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen. Die Springform dünn mit etwas Butter ausstreichen, die restliche Butter unter die Joghurtmasse rühren. Die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Grieß und Backpulver in einer zweiten Schüssel vermengen und mit der Joghurtmischung verrühren. Die Masse in die Form geben, glatt streichen und im heißen Ofen (Mitte) in 40-45 Min. goldbraun backen.

3. Den Kuchen herausnehmen und 5 Min. ruhen lassen. Dann den abgekühlten Sirup durch ein feines Sieb nach und nach darübergießen. Dabei immer kurz warten, bis der Kuchen den Sirup aufgesogen hat. Den Joghurtkuchen abkühlen lassen und mit Kokosraspeln bestreuen. Zum Servieren in kleine Quadrate oder Rauten schneiden.