

07.06.2021

Backe backe Kuchen

Auf vielfachen Wunsch gibt es hier das Rezept für unseren Kuchen im Glas.



© NickyPe - pixabay

Am Eröffnungstag unserer AckerkulTOUR haben sich zahlreiche Besucherinnen und Besucher das Rezept für unseren Mohn-Joghurtkuchen im Glas gewünscht. Sehr gerne erfüllen wir euch hiermit den Wunsch:

Mohn-Joghurtkuchen im Glas

Für ca. 22-23 Stück Gläser (260 ml) mit 100g Befüllung Zutaten:

- 8 Eier
- 320 g Kristallzucker
- 400 g Naturjoghurt
- 240 g Sonnenblumenöl
- 2 Pkg Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 560 g Dinkelvollkornmehl
- 2 Pkg Backpulver
- 200 g geriebener Mohn

Zubereitung:

1. Eier, Zucker, Joghurt, Vanillezucker und Salz im Mixer verrühren.
2. Anschließend Öl, Mehl, Backpulver und den geriebenen Mohn hinzugeben und nochmals schnell und kurz einrühren.
3. Jedes Glas mit 100g befüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 160 Grad Heißluft 20-25 min backen. (ohne Deckel)
4. Den Kuchen im Glas etwas auskühlen lassen und dann erst mit dem Schraubverschlussdeckel schließen.

Gutes Gelingen beim Nachbacken!

