Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



# JOGHURTKUCHEN

**ZUBEREITUNG: 25 MIN. · KOCHZEIT: 5 MIN. · BACKZEIT: 40 MIN.**

Kennt ihr diesen typisch französischen Kuchen, den Gâteau au yaourt? (Joghurtkuchen oder Becherkuchen).

Er ist sehr vielseitig, weil man ihn mit vielen Geschmacksrichtungen verfeinern kann: Vanille, Zimt, Tonkabohne, Zitrone, Orange…..

Er ist viel leichter als ein Marmorkuchen und ein klassischer Kuchen für das Goûter (zur Kaffeezeit).

Die kleine Lustige Geschichte zu diesem Kuchen ist es, dass man ihn mit einem Joghurt-Becher zubereiten kann, um die Mengen zu messen. Deswegen ist er sehr beliebt als Kinderrezept.

Für die Masse wird oft einen 150 g Joghurt (im Becher) genommen.

## Das Basis Rezept für einen Joghurtkuchen ist dann wie folgendes:

- **1 Becher Joghurt (150 g grieschischer Joghurt bei mir)**
- **2 Becher Zucker**
- **3 Becher Mehl (T405 oder T45)**
- **1 Becher Öl**
- **1 Tütchen Backpulver**
- **3 Eier**

Ich habe das Basisrezept leicht verwandelt und habe es noch saftiger gemacht, indem ich den Joghurtkuchen mit Zitrone aromatisiert und mit einem Zitronensirup übergossen habe. So bleibt er **3 Tage lang frisch und saftig, ohne auszutrocknen!**

## 6 Tipps für einen saftigen und leckeren Joghurt Kuchen:

1. Mit vollfett Joghurt oder griechischem Joghurt schmeckt er am besten. 0% Fett Joghurt wird zu sauer schmecken.
2. Den Sirup-Trick wie bei mir hilft den Kuchen haltbar zu machen.
3. Anstatt Öl kann man geschmolzene Butter verwenden. Und wenn man Olivenöl nimmt, sollte es eine zarte Sorte sein.
4. Mehl und Backpulver gemeinsam durch ein Sieb geben, um kleine Klumpen zu vermeiden.
5. – Metall-Backform ergibt einen saftigen Kuchen mit einer gut karamellisierten Kruste.
6. Man kann 1 Backblech mit 500 ml Wasser in die untere Schiene des Backofens platzieren. (CF: Marmortipp).
7. Der Joghurtkuchen kann sehr gut eingefroren werden.

Und jetzt geht es zum Schritt für Schritt Rezept….

## Zutaten für einen Joghurtkuchen:

Für 12-13 Personen….

180 g Zucker, 4 Eier, 250 g Joghurt, (griechischer Joghurt für mich), 200 g Mehl T45, 2 Zitronen, 90 ml Olivenöl, 1/2 Packung Backpulver, 1 Prise Vanille.

**Utensilien:** Trois Frères Backform, oder eine Savarin Backform, Schneebesen, Teigschaber, Zitronenreiben.

**1-** In einer Schüssel die Eier mit dem Zucker schlagen. Dann den Jogurt mit dem Öl geben und mischen. Die Zitronenschale reiben und die Zesten und die Vanille in den Teig geben.

Dann das Mehl mit dem Backpulver mischen, dazu geben und rühren.

**2-** Die Backform mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben. Den Teig in die Backform gießen, leicht anklopfen.

**Backen:** 180°C Umluft für 30 bis max 45 Minuten

**3-** Den Zitronensaft pressen und mit 2 EL Zucker in einem Kochtopf geben, erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist. Abkühlen lassen.

Den Kuchen aus dem Backofen herausnehmen und den abgekühlten Zitronensirup darauf gießen.

**Tipp:** Den Sirup nicht auf einmal gießen, sondern peu à peu, sodass der Sirup Zeit hat einzuziehen.

**4-** Den Kuchen ein bisschen ruhen lassen, bis der Sirup gut im Kuchenteig eingedrungen ist.

Man kann jetzt den Kuchen in den Kühlschrank stellen, einfrieren oder direkt servieren.

**5-** Mit 1 TL Zitronensaft etwas Puderzucker als Zuckerglasur rühren und auf dem Kuchen geben.

## So muss ein Joghurtkuchen sein: total saftig und lecker!

**Ich bin mir sicher, dass dies bald Euer Lieblingskuchen sein wird!**

**Für welche Geschmacksrichtung entscheidet ihr euch? Zimt,** Kakao**, …. oder etwas anderes Buntes?**

**Ich freue mich auf Eure Nachback-Fotos!**

---

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
**www.franzoesischkochen.de**