

AMEISENKUCHEN

★★★★☆ 4.7 bei 80 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Dieser Kuchen weckt Kindheitserinnerungen, denn meine Oma hat ihn sehr oft gebacken bzw. bäckt ihn heute auch noch.

Zubereitung

- 1 Für den Rührteig (> [Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) die Eier trennen und das Eiklar gleich zu einem steifen Schnee schlagen.
- 2 Den Zucker gemeinsam mit den Dottern und dem Joghurt gut verrühren. Jetzt das Öl dazumischen und danach noch Mehl und Backpulver unterrühren. Die Schokostreusel in den Teig mischen und am Ende den Eischnee vorsichtig unterheben.
- 3 Den Boden einer Kastenform mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Form einfüllen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad ca. 40 Minuten backen.



Einfach eine [Dauerbackfolie](#) aus meinem Shop auf die Größe eurer Kastenform zuschneiden. So habt ihr immer die passende „Einlage“ für eure Kastenform zur Hand.

Zutaten

FÜR 1 KASTENFORM (30 CM)

TEIG

3 Stk.	Eier
220 g	Zucker
230 g	Naturjoghurt
150 g	Öl
300 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver
50 g	Schokostreusel

Backpapier für die Form