AMEISENKUCHEN

4.7 bei 93 Bewertungen

1 h | Rührteig | Heißluft | 175 Grad | 40 min

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

Zubereitung

1. Für den Rührteig (> Rührteig 1×1 (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. Die Form mit sehr weicher Butter einpinseln und ausbröseln. Den Teig in die Form füllen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca. 40 Minuten backen.

BACKEN MIT CHRISTINA Tipp

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 KUCHENFORM (24 CM) ODER 1 KASTENFORM (30 CM)

TEIG FÜR 1 KUCHENFORM (24 CM)

3 Stk.	Eier
200 g	Zucker
200 g	Naturjoghurt
100 g	Öl
250 g	Weizenmehl 700
8 g	Backpulver
50 g	Schokostreusel

TEIG FÜR 1 KASTENFORM (30 CM)

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

FÜR DIE FORM

10 g	Butter
10 g	Semmelbrösel