

AMEISENKUCHEN

★★★★★ 4.8 bei 56 Bewertungen



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) die Eier trennen und die 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 das Mehl und Backpulver unterrühren. Die Schokostreusel in den Teig mischen und am Ende den Eischnee 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.

TIPP: Einfach eine Dauerbackfolie

(<https://www.backenmitchristina.at/shop/dauerbackfolie/>)

aus meinem Shop auf die Größe eurer Kastenform zuschneiden. So habt ihr immer die passenden „Einlage“ für eure Kastenform zur Hand!

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 1 KASTENFORM (30 CM)

TEIG

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