

# Joghurtkuchen à la Lena

- 4 Eier
- + 2 Becher Zucker
- + 1 Päckchen Vanillezucker

➔ Mit dem Mixer schaumig schlagen

- 1 Becher Naturjoghurt
- + 1 Becher Öl

➔ Kurz unterrühren

- 3 Becher Mehl
- + 1 Päckchen Backpulver

➔ Gut unterrühren

Jetzt nach Belieben Früchte, Nüsse, Schokolade, oder Ähnliches hinzufügen. Besonders lecker sind folgende Kombinationen:

- Gewürzkuchen mit Anis, Nelken, Kardamom, Zimt und Vanille; dazu passt dunkle Schokoladenglasur
- Saft ½ Zitrone mit dunkler Schokoladenglasur
- 2 gewürfelte Äpfel und ca 1 TL Zimt; dazu passt zitroniger Zuckerguss; wer mag, kann hier auch Rosinen oder Nüsse zufügen
- Naturjoghurt durch Fruchtjoghurt ersetzen und die jeweilige Frucht gewürfelt unter den Teig geben (besonders lecker: mit Erdbeeren und weißer Schokoladenglasur)

Bei ca 180°C Umluft backen: in der Kuchenform ca 45 Minuten; in Muffinförmchen ca 18 Minuten

Als Maß dient ein leerer Joghurtbecher; das entspricht 150g. Hier als alternatives Maß auch kleine Getränkegläser 😊