

# Joghurtkuchen

**Köstlicher Rührkuchen mit Joghurt verfeinert!**

**glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp,  
fruktosearm siehe Tipp**



Für eine Kuchenform

150g Joghurt (ggf. laktosefrei)

150g Sonnenblumenöl

200g Puderzucker

1 P. Vanillezucker

4 Eier

260g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 P. Backpulver

1. Sonnenblumenöl, Puderzucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Die Eier einzeln, eines nach dem anderen zugeben und zu einer sehr guten Schaummasse rühren.

2. Das Mehl und Backpulver in die Schüssel sieben, alle restlichen Zutaten ebenfalls zugeben und mit dem Handrührgerät einen geschmeidigen Teig herstellen.

3. Den Teig in eine gefettete Kuchenform füllen und bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 1 Stunde backen.

4. In der Form auskühlen lassen.

**Tipp:** Nach Geschmack den Kuchen mit Zuckerguss, aus Puderzucker und Zitronensaft überziehen. Alternativ mit Puderzucker bestreuen.

**Milchfrei – Tipp:** Sojajoghurt anstatt Joghurt verwenden.

**Fruktosearm – Tipp:** Getreidezucker anstatt Puderzucker verwenden (Verhältnis 1:1). Etwas gemahlene Vanille anstatt Vanillezucker verwenden.

