

Yogurette Rührkuchen mit Zitronenglasur

(Dieser Beitrag enthält Werbung)

Vor kurzem hatte ich einen Yogurettens-Rührkuchen gemacht. Und er war sooo lecker! Selbst meine Mutter war total begeistert. Ich liebe die Yogurettens Riegel total, egal welche Geschmacksrichtungen. Der Kuchen passt perfekt zu einem Kindergeburtstag, aber auch bei einem ganz normalen Kaffeeklatsch mit Freunden kommt er sehr gut an.





Hier trifft Himbeere auf Schokolade...Yummy. Dieser Yogurette-Rührkuchen ist super saftig und durch die Himbeeren, die ich in den Teig gepackt hatte, ist er dazu noch sehr fruchtig. Da es um diese Jahreszeit noch keine frischen Himbeeren gibt, habe ich die aus der Tiefkühltruhe genommen. Das schade dem Geschmack überhaupt nicht. Aber überzeugt Euch selber!







Das Rezept für meinen Yogurette-Rührkuchen

Zutaten:

- 400g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 225g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 120g Butter
- 3 Eier
- 3 EL Milch
- 250g griechischer Joghurt
- 1 Prise Salz
- 200g Himbeeren TK oder frisch
- 70 ml Öl
- Schale einer Zitrone
- 2 Tafeln Yogurette-Riegel (Himbeergeschmack)

Zitronenglasur:

- 50ml frischer Zitronensaft
- 250g Puderzucker

Zubereitung:

1. Eine Gugelhupfform ausfetten.
2. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Butter, Zucker und Vanillinzucker mit einem Handrührgerät geschmeidig rühren.
4. Die Eier einzeln unterrühren.
5. Milch und Joghurt dazugeben und weiterrühren.
6. Die Zitronenschalen dazugeben.
7. Öl unterrühren.
8. Mehl und Backpulver verrühren und in den Teig sieben.
9. Die Yogurette-Riegel in Stückchen brechen und unter den Teig heben. Es sollten für die Deko noch einige Riegel übrig bleiben.
10. Die Himbeeren vorsichtig unterheben.
11. Den Teig nun in eine Gugelhupfform füllen und im

vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen.

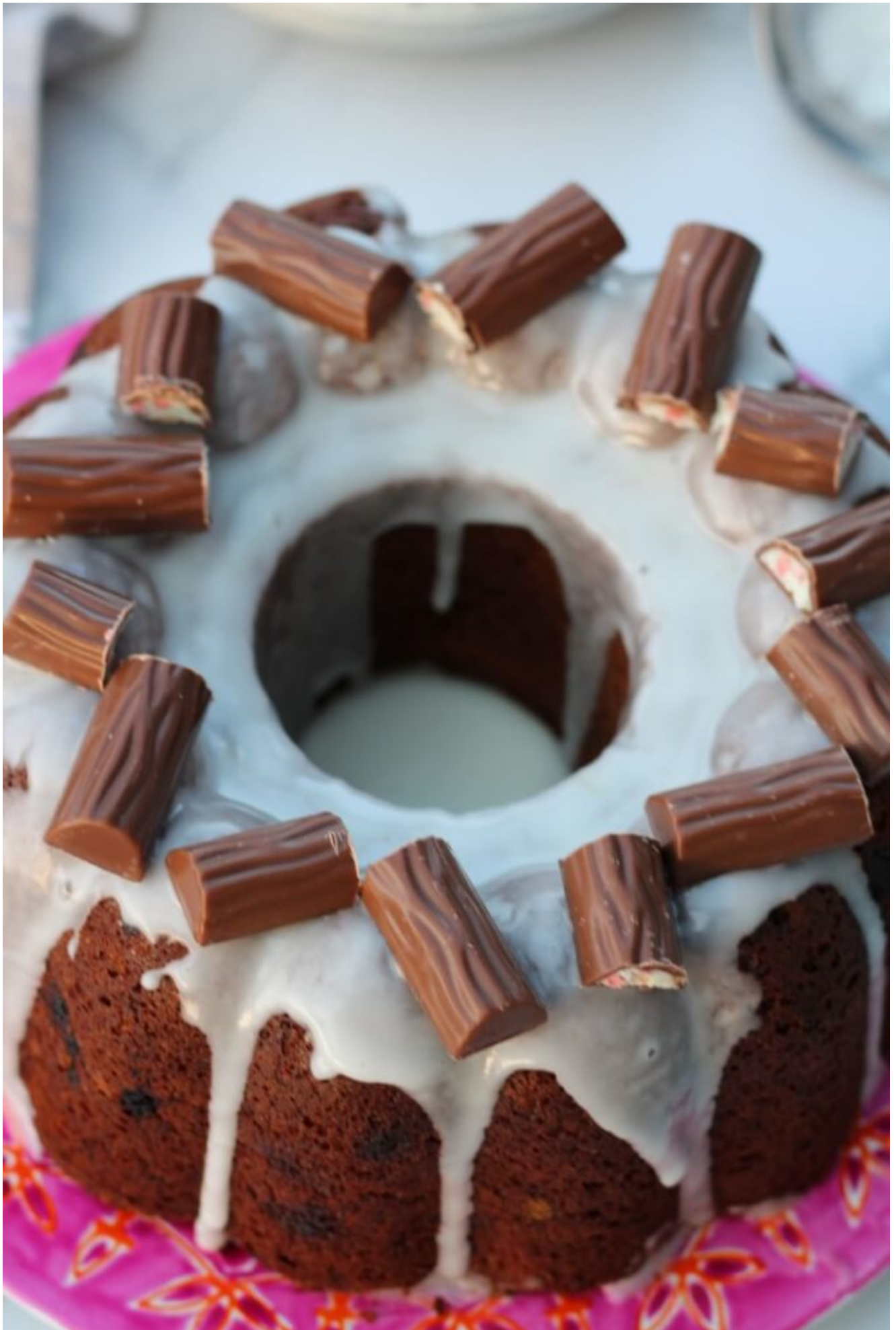
Zitronenglasur:

1. Aus Puderzucker und Zitronensaft eine Glasur herstellen.
2. Über den erkalteten Kuchen gießen und mit den restlichen Riegeln dekorieren.

Viel Spaß beim Ausprobieren!











Weitere leckere Kuchen-Rezepte:

- [Birnen-Käsekuchen mit Streusel](#)
- [Johannisbeerkuchen](#)
- [Kirschmandelkuchen](#)
- [Birnenkuchen](#)
- [Zucchini-Ananas-Dattelkuchen ohne Zucker](#)
- [Heidelbeer-Joghurt-Kuchen](#)
- [Heidelbeerkäsekuchen](#)
- [Erdbeer-Haferflocken-Kuchen](#)
- [Käsekuchen mit Eierlikör](#)
- [Erdbeerkuchen](#)
- [Zimtsterne Käsekuchen](#)
- [Vanillekipferl Mandarinen-Kuchen](#)