

# Thea´s Jogichueche (saftiger Grießkuchen)



Rezept von Thea Krebs

## **Zutaten**

150 gr. Butter flüssig  
400 gr. Grieß (fein) ( Hartweizengrieß oder Semola )  
4 Eier  
200 gr. Zucker  
1 Beutel Vanillezucker  
1 Beutel Backpulver  
500 gr. Naturjoghurt

## **Zubereitung**



Butter in der CC auf 30° C mit dem flexi flüssig schmelzen  
Temperatur aus drehen



Grieß zugeben und rühren bis keine flüssige Butter mehr da  
ist.



Eier, Vanillzucker, Backpulver und Joghurt zufügen und mit dem Flexi zu einem geschmeidigen Teig rühren.

alles auf ein Blech streichen und bei 180° C ca 45 Minuten backen.

### **Guss**

während der Kuchen bäckt

125 g Zucker mit

125 ml Zitronensaft

aufkochen, bis der Zucker aufgelöst ist und erkalten lassen.

Den fertigen noch warmen Kuchen mit der Gabel mehrmals einstechen und mit der Glasur tränken.