

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.