

# Saftiger Joghurtkuchen: schnell & einfach



## Zutaten:

**1 Springform (Ø 26 cm)**

**200 g Butter, zimmerwarm**

**160 g Zucker**

**4 Eier**

**200 g griechischer Joghurt**

**320 g Mehl**

**½ Päckchen Backpulver**

## Schritt 1

Als Erstes den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Dann eine Springform einfetten und mit Mehl bestäuben. Nun mit den Schneebesen des Handrührgerätes die zimmerwarme Butter mit dem Zucker hellcremig aufschlagen.

## Schritt 2

Anschließend die Eier einzeln nacheinander unterrühren.

## Schritt 3

Danach den Joghurt mit einem Teigspatel oder einem Löffel einrühren.

## Schritt 4

Als Nächstes Mehl und Backpulver durch ein Sieb zur Masse geben. Ebenfalls unterrühren.

## Schritt 5

Zum Schluss den Teig in die Springform geben und den saftigen Joghurtkuchen im Ofen ca. 40 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist.