

BIO SUISSE

Peter Merian-Strasse 34 | CH-4052 Basel

Tel. 061 204 66 66 | Fax 061 204 66 11

www.bio-suisse.ch | bio@bio-suisse.ch



BIO-JOGURTKUCHEN

ZUTATEN

Für 1 Blech von 30 cm Ø Für etwa 20 Würfel

Bio-Butter und Bio-Mehl für das Blech

Teig:

3 Bio-Eier

250 g Bio-Zucker

250 g Bio-Butter, flüssig, leicht ausgekühlt

250 g Bio-Jogurt nature (Raumtemperatur)

1-2 Bio-Vanillestängel, ausgeschabtes Mark

300 g Bio-Mehl

1 TL Bio-Backpulver

Bio-Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Eier und Zucker rühren, bis die Masse hell ist. Butter, Jogurt und Vanillemark dazumischen. Mehl und Backpulver mischen, dazusieben, darunter rühren.

2. Teig in das ausgebutterte und bemehlte Blech füllen.

3. Im unteren Teil des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 25–30 Minuten backen.

4. Ausgekühlten Kuchen in Würfel schneiden, mit Puderzucker bestäuben.



SAISONAL KOCHEN

Die Zutaten für dieses Rezept haben das ganze Jahr Saison

NÄHRWERTE

Eine Portion enthält

Kalorien	214
Eiweiss	3 g
Kohlenhydrate	24 g
Fett	12 g

