

# Joghurtkuchen mit Obst vom großen Ofenzauberer

## Teig:

150 g Naturjoghurt  
150 ml Öl  
3 Eier  
250 g Zucker  
Abrieb einer halben Zitrone  
350 g Weizenmehl Typ 450  
1 Pck. Backpulver

## Belag:

Obst nach Wahl, frisch oder Konserve

## Streusel:

250 g Mehl  
150 g kalte Butter, in kleinen Stücken  
120 g Zucker  
1 Prise Salz



## Zubereitung :

Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Joghurt, Zucker, Eier und Öl schaumig rühren.

(Im Thermomix mit Schmetterling Stufe 3,5 /1 Min. )

Weitere Zutaten für den Teig dazugeben und kurz verrühren. (Im Thermomix ca. 20 sec./Stufe 4/ohne Schmetterling)

Den großen Ofenzauberer leicht einfetten und den Teig darauf verteilen.

Abgetropftes Obst in mundgerechten Stücken gleichmäßig auf den Teig geben.

Die Zutaten für die Streusel gut verkneten (im Thermomix 10 sec./Stufe 6) und auf dem Kuchen verteilen. Im Backofen ca. 50-60 Minuten backen (Stäbchenprobe machen)

**Tipp:** Ich könnte mir vorstellen, dass ein Fruchtjoghurt passend zum Belag den Teig noch leckerer macht ;-)