



Kochwerkstatt Wiesbaden

Teig:

4 Eier

180g Zucker

1 Pr. Vanille

140g Hartweizengrieß

100g Mehl

1 Pack Backpulver

100 ml Öl

250 g Joghurt

Zum Tränken:

200g Zucker

350ml Wasser

1 TL Zitronensaft

Garnitur:

gehackte Pistazien

Den Backrahmen auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen.

Den Ofen auf 170 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Für den Teig die Eier, den Zucker, und die gemahlene Vanille schaumig schlagen, Öl, Joghurt und Gries zugeben und kurz unterrühren. Mehl und Backpulver durch ein feines Sieb geben und unterheben. Den Teig in den Backrahmen geben und für ca. 40 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Zucker und das Wasser für die Tränke in einen Topf geben und 5 Minuten kochen. Anschließend vom Herd nehmen, den Zitronen Saft dazu geben und abkühlen lassen.

Den noch heißen Kuchen mit der Tränke übergießen, Erkalten lassen und mit Pistazien bestreuen. Dazu kann man gut Mascarpone mit Honig reichen.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82