



Union zur Förderung
von Oel- und Proteinpflanzen e. V.

Herausgeber:

UFOP e. V.
Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin
Telefon 030/31 90 4-2 02
Telefax 030/31 90 4-4 85
E-Mail info@ufop.de
www.ufop.de

Vanille-Joghurt-Napfkuchen

Zutaten für 1 Kuchenform:

40 g weiche Butter für die Form
2 Vanilleschoten
200 g Weizenmehl, Type 405
100 g Speisestärke
1 Päckchen Backpulver
5 Eier (L)
250 g Zucker
1 Messerspitze Salz
250 g Rapsöl
250 g Vollmilch-Joghurt



Und so geht´s:

Backofen auf 150 °C (140 °C Umluft) vorheizen und eine Napfkuchenform mit Butter ausstreichen.

Vanilleschoten halbieren und das Mark auskratzen.

Mehl mit Speisestärke sowie Backpulver mischen und sieben.

Eier mit Zucker, Vanillemark sowie Salz mindestens 5 Minuten sehr schaumig schlagen, dann zügig das Rapsöl einrühren.

Anschließend Joghurt und Mehlmischung abwechselnd zügig unterrühren.

Teig in die Form füllen und 60 Minuten auf einer der unteren Schienen backen.

Copyright: UFOP

INFORMATION
Union zur Förderung von Oel- und Proteinpflanzen e. V.