

## Joghurt Mohn Becherkuchen

Hallo! Hallo! ist Halloween! Seit Ihr ein Fan der gruseligen Halloween-Partys, kann man damit nicht wirklich viel anfangen! Deswegen gibt es auch Backtechnisch kann ich mit keinen Grusel-Cupcakes, damit das heute Rezept den noch dem Tag gerecht wird, habe ich den Kuchen minimalist halloweentauglich dekoriert.



## Joghurt Mohn Becherkuchen

Zutaten:

- 4 Eier
- 2 (Joghurt)Becher Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Becher Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 1 Becher Öl
- 2 1/2 Becher Mohn
- 5 EL Ribiselmarmelade

Schokoladenglasur

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Öl nach und nach zugeben Joghurt und Mehl unterheben. Öl nach und nach zugeben, vermischt und einführen. In eine befeuchtete Backform (ca. 18cm) füllen und kochen lassen. Nach dem Auskühlen den Kuchen mittig aufschneiden und mit Marmelade bestreichen. Mit Schokoladenglasur verzieren.



Die genauen Mengenangaben für die Schokoladenglasur kann ich  
nicht geben, da ich nicht weiß, wie groß die Glasurfläche ist.  
Größere Mengen Glasur braucht man natürlich auch, aber das  
kann man leicht abschätzen. Gerade in der Weihnachtszeit ist das  
Grundes mit dem Verzieren losgehen.  
Grundsätzlich schmelze ich die Bitterschokolade im Wasserbad  
und gebe dann soviele Margarine hinzu, bis eine flüssige  
Glasur entsteht.



Verziert habe ich – Halloweenmäßig – ein mit einem 2  
Fotokasten einen Kreis und Beine aufzeichnen Ausschneiden  
mit weißer Farbe Augen aufmalen mit einem Klebestreifen an  
einem Holzspieß oder Draht anbringen  
Ich habe den Kuchen dieses Mal in einer großen Kastenform  
gebacken, hier erhöht sich die Backzeit aber auf 65-70  
Minuten.  
Allen Halloween-Fans einen schönen Tag!