

Karamell Joghurt Kuchen mit Karamell Joghurt Creme



So wird's gemacht:

Karamell:

Zucker in einen Topf geben und mit 1 EL Wasser erhitzen, sobald sich der Zucker leicht bräunt, den heißen Kaffee hinzugeben und etwa 5-10 Minuten köcheln lassen, mit Zimt verfeinern. Herdplatte ausstellen und die Masse auf der Platte lassen, sie soll noch warm bleiben.

Kuchen:

Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Mehl, Natron und Backpulver sowie Salz mischen. Joghurt und Öl in eine Schüssel geben. Eier, Vanillezucker und Zucker cremig aufschlagen. Sobald die Masse sehr hell ist, Öl und Joghurt hinzugeben, gut verrühren und zum Schluss die Mehlmischung kurz unterrühren. 1/3 der Masse in eine Schüssel geben und die Hälfte des warmen Karamells unterrühren. Nun abwechselnd hellen Teig und Karamellteig in eine gefettete Springform (20-24cm) geben, zum Schluss mit einem Holzstäbchen die Teig leicht miteinander vermengen. Kuchen etwa 30-45 Minuten backen, Stäbchenprobe machen. Abkühlen lassen, aus der Form nehmen.

Creme:

Sahne mit dem Zucker aufschlagen, 200g Joghurt unterrühren. Masse kurz im Kühlschrank ziehen lassen und dann auf den Kuchen geben. Das Karamell mit dem restlichen Joghurt verrühren und leicht auf den Kuchen träufeln.

Smoothie:

Für den Smoothie etwas Karamell übrig lassen oder unabhängig vom Kuchen etwa die Hälfte zubereiten. Joghurt und Banane in ein hohes ein hohes Gefäß geben und pürieren. Milch hinzufügen, gut umrühren und mit Karamell abschmecken, etwa 2-3 TL übrig lassen. In Gläser füllen und mit dem restlichen Karamell beträufeln. Die kleinen Punkte mit einem Holzstäbchen „durchziehen“, sodass die Herzchen entstehen.

Einkaufsliste:

Für den Teig:

100ml Öl
130g Zucker
3 Eier
1 Pck. Vanillezucker
200g Elinas Joghurt nach griechischer Art*
250g Mehl
1TL Backpulver
1 TL Natron
Prise Salz

Karamell:

200g brauner Zucker
80ml starken Kaffee
Nach Belieben Prise Zimt

Creme:

150ml Sahne
250g Elinas Joghurt nach griechischer Art
2Pck. Vanillezucker

Für den Karamell-Smoothie

250g Elinas Joghurt nach griechischer Art*
2-3 reifen Bananen
250ml Milch zum Auffüllen
Karamell nach Belieben