

### Ingrediënten

2 eieren  
150/175 gram suiker (naar smaak, want in de yoghurt zit geen suiker)  
2 zakjes vanillesuiker  
150 ml zonnebloemolie (maisolie)  
350 ml volle yoghurt (Griekse Lidl)  
275 gram griesmeel/smid (rijstgriesmeel Anco)  
1 zakje bakpoeder



### Recept

Mix de eieren met de suiker en vanillesuiker luchtig totdat je mengsel witgeel van kleur ziet. Doe er dan de olie bij en mix dit goed door elkaar.

Als je ziet dat de olie is opgenomen in je beslag, dan voeg je de yoghurt toe en mix je het verder tot een luchtig beslag.

Meng dan het zakje bakpoeder met de griesmeel en doe dit erbij.  
Weer goed mixen.

Vet dan je bakvorm in met boter en bloem en giet je beslag erin. Ik heb een vorm van 28 cm gebruikt, en heb er 12 stukken uit gehaald. Hoe kleiner je bakvorm, hoe hoger je cake.

Doe je cake in een voorverwarmde oven voor 40 a 45 minuten

### Bron



<http://forums.marokko.nl/showthread.php?t=2544292&p=90764950#post90764950>  
<http://oumyounes.blogspot.be/2010/12/yoghurt-cake.html> (pagina niet meer actief)

**Info**

02/03/2013

Gemaakt met 150g suiker, maïsolie, rijstgriesmeel Anco en Griekse Yoghurt Lidl

Gemaakt in groene siliconevorm Libelle

Oven : 150°C voor 45 minuten, een 10tal minuten in oven laten afkoelen

Griesmeel bestaat in verschillende soorten: gemalen tarwe, spelt, mais of rijst. Het Nederlandse griesmeel is gemaakt van gemalen tarwe, in bezochte winkel (Makro) hadden ze enkel rijstgriesmeel, dus het is rijstgriesmeel geworden. Op zoek naar tarwegriesmeel dus.

26/06/2013

Zonnebloemolie

20g bakpoeder Imperial

mengeling rest rijstgriesmeel en maisgriesmeel

**Fotos**