

## Chai-Lassi-Gugelhupf



Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten:

200 g ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter  
175 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
3 Eier  
400 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
1 TL Zimt  
1 Becher (250 g) ANDECHSER NATUR Bio-Lassi  
Chai  
70 g Puderzucker

## So geht's

1. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Eine Gugelhupfform (22 cm) einfetten.
2. Die zimmerwarme **ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter** mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier unterrühren.
3. Mehl, Backpulver und Zimt hinzufügen und verrühren.
4. Zum Schluss 200 g **ANDECHSER NATUR Bio-Lassi Chai** dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

5. Den Teig in die Form geben und glattstreichen. 35-40 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen testen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Anschließend 15 Minuten in der Form abkühlen lassen und zum weiteren Abkühlen auf einen Teller stürzen.

6. Den restlichen **ANDECHSER NATUR Bio-Lassi Chai** mit dem Puderzucker verrühren und über den Kuchen gießen.

**Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?**

**Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?**

**Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?**

**Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?**

**Was macht die Ziegenhaltung so besonders?**