

Einfacher Joghurtkuchen mit Blau- und Brombeeren

VORBEREITEN

45
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Kuchen

180 g weiche Butter
2 Eier
1 Esslöffel Orangensaft
275 g griechischer Joghurt
280 g Zucker
300 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
100 g Brombeeren
100 g Blaubeeren
etwas Butter und Mehl für die Form

Zum Garnieren

Puderzucker
100 g griechischer Joghurt
1 Handvoll Blau- und Brombeeren

Besonderes Zubehör

Kastenform

Joghurt auf die Hand? Dieser Traum wird wahr, wenn du deinen Joghurt zum handlichen Kuchen backst, statt ihn aus der Schüssel zu löffeln. Mit reichlich frischen Beeren im Teig ist der Kastenkuchen nämlich nicht nur der perfekte Nachmittags-Snack für unterwegs, sondern dazu

noch extra fruchtig und saftig.

- 1 -

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kastenform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Blau- und Brombeeren waschen und vorsichtig trockentupfen.

- 2 -

Für den Kuchen Eier mit Zucker hell aufschlagen. Butter, griechischen Joghurt und Orangensaft unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und zu den flüssigen Zutaten dazugeben. Alles kurz verrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.

- 3 -

Blau- und Brombeeren dazugeben und vorsichtig unterheben. Teig in die Kastenform füllen und im heißen Ofen 60-70 Minuten backen. Bei Bedarf mit Alufolie abdecken. Stäbchenprobe machen. Es sollte kein Teig mehr am Holzstäbchen kleben. Kuchen aus dem Ofen nehmen und 30 Minuten abkühlen lassen.

- 4 -

Aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und mit griechischem Joghurt und frischen Brombeeren servieren.