

Joghurtkuchen mit Erdbeeren und Streuseln

VORBEREITEN

30
Min.

RUHEN

30
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Kuchen

350 g Mehl
200 g Zucker
60 g weiche Butter
350 g Naturjoghurt
2 Eier
2 Teelöffel Backpulver
1 Teelöffel Vanilleextrakt
1 Prise(n) Salz
400 g Erdbeeren

Für die Streusel

100 g Mehl
75 g kalte Butter
60 g Zucker

Besonderes Zubehör

Kastenform (20 cm) oder Springform (26 cm Durchmesser)

Ein Joghurtkuchen braucht nicht immer viel Schnickschnack, um besonders zu sein! Schnell zusammenrühren, frische Erdbeeren dazu und fertig ist der leichte Sommerkuchen. Den Teig kannst du in einer Kastenform aber auch in einer runden Springform

backen. Teig einfach in deine Lieblingsform einfüllen, mit einer extra Portion Streuseln toppen und ab in den Ofen.

- 1 -

Für die Streusel kalte Butter in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit Mehl und Zucker in einer Schüssel mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

- 2 -

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kastenform einfetten.

- 3 -

Für den Kuchenteig Eier, Zucker und Vanillezucker ca. 5 Minuten hell-gelb aufschlagen. Joghurt und weiche Butter dazugeben und verrühren. Mehl mit Backpulver und Salz vermengen und vorsichtig unterheben.

- 4 -

Strunk der Erdbeeren entfernen, Beeren in kleine Stücke schneiden und vorsichtig unter den Teig heben.

- 5 -

Kuchenteig in die gefettete Kastenform füllen. Streuselteig aus dem Kühlschrank nehmen und in kleine Stücke bröseln. Streusel auf dem Kuchenteig verteilen.

- 6 -

Kuchen im heißen Ofen 45-50 Minuten backen und vor dem Anschneiden abkühlen lassen.