

## Rezept

# Erdbeer-Yogurette-Kuchen

Ein Rezept von Erdbeer-Yogurette-Kuchen, am 14.04.2026

## Zutaten

<b>250 g</b> weiche Butter	<b>350 g</b> Zucker
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>1 Päckchen</b> Karamell-Vanillin-Zucker
<b>5</b> Eier (Größe M)	<b>500 g</b> Mehl (Type 405)
<b>1 Päckchen</b> Backpulver	<b>100 ml</b> Milch (3,5 % Fett)
<b>100 g</b> dunkle Schoko-Drops	Fett für die Form
<b>Für das Topping</b>	
<b>200 g</b> weiße Kuvertüre	<b>6 Riegel</b> Yogurette (oder anderer Schoko-Erdbeer-Riegel)
<b>2 EL</b> gefriergetrocknete Erdbeeren	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 1 Gugelhupfform von 1,5 l Inhalt (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Die Backform fetten, kühl stellen.
2. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren.
3. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 150° ca. 50 Minuten backen. Den Backofen in den ersten 40 Min. nicht öffnen, damit der Kuchen nicht zusammenfällt und speckig wird.
4. Den Guglhupf in der Form auskühlen lassen, erst dann vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen.
5. Für die Glasur weiße Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, über den ausgekühlten Kuchen geben und etwas fest werden lassen. Danach mit Yogurette und gefriergetrockneten Erdbeeren verzieren.