

Rezept

Joghurt-Johannisbeer-Kuchen

Ein Rezept von Joghurt-Johannisbeer-Kuchen, am 26.04.2024

Zutaten

4 Eier (M)	200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker	Salz
250 ml Öl	300 g Joghurt (3,5 % Fettgehalt)
450 g Mehl	1 Pck. Backpulver
400 g Johannisbeeren (ersatzweise TK-Johannisbeeren)	Butter für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Blech | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal, 15 g F, 4 g EW, 28 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Das Backblech fetten und mit Backpapier auslegen.
2. Eier, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz in 8 Min. cremig aufschlagen. Zuerst das Öl, dann den Joghurt hinzufügen. Mehl und Backpulver vermischen und unter den Teig rühren.
3. Teig auf das Backblech geben und sehr glatt sowie gleichmäßig bis zum Rand des Bleches verstreichen. Johannisbeeren darauf verteilen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen (Mitte) etwa 25 Min. backen. Anschließend auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.