

Rezept

Schneller Heidelbeer-Kuchen mit Croissants

Ein Rezept von Schneller Heidelbeer-Kuchen mit Croissants, am 28.04.2024

Zutaten

125 g Vanillejoghurt (3,8 % Fett)

2 Eier (M)

3 Croissants (ca. 200 g)

250 ml Milch

150 g Zucker

125 g Heidelbeeren

Außerdem:

Auflaufform (ca. 30 x 20 cm, ersatzweise tiefe Backform)

Rezeptinfos

Portionsgröße 8 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal, 17 g F, 11 g EW, 67 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Vanillejoghurt, Milch, Eier und Zucker in eine Schüssel geben und mit den Rührbesen des Handrührgerätes zu einem gleichmäßigen Teig vermischen.
2. Die Croissants mit einem Messer oder mit einer Schere in 3-4 cm große Stücke schneiden.
3. Die Heidelbeeren vorsichtig waschen, trocken tupfen und mit den Croissants in die Backform geben. Die Joghurt-Mischung darübergießen und den Kuchen im heißen Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen.