

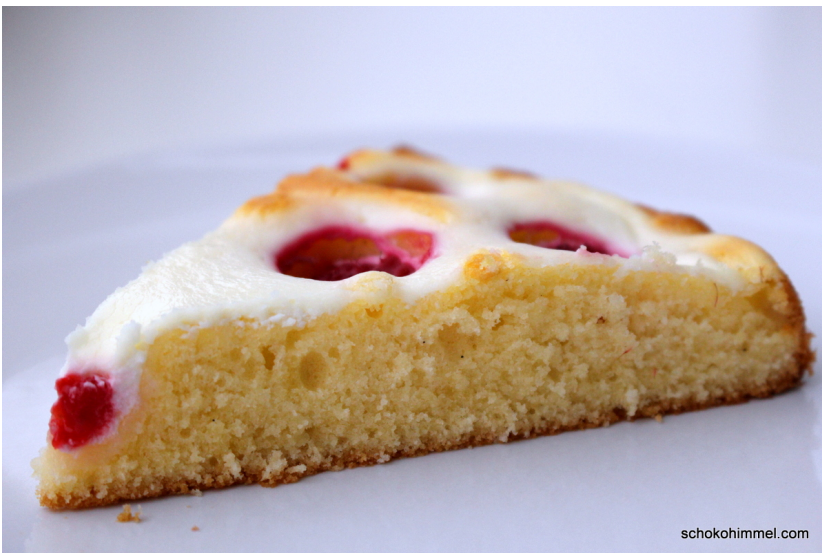


Fruchtig-sommerlich: Joghurt-Kuchen mit Himbeeren

Description

Freunde der Sonne, ich habe etwas ganz Verrücktes gemacht und etwas Leichtes, Sommerliches gebacken ? Nämlich einen Joghurt-Kuchen mit Himbeeren, oder vornehmer: einen „gâteau au yaourt“. So nennt ihn das ZEIT-Magazin, aus dem ich das Rezept mal vor langer Zeit rausgerissen habe.

Und warum nichts mit Schokolade? Tja, nun: Der Joghurt-Kuchen diene als fruchtiges Dessert bei einem Grillabend. Ich nehme an, alle wären vom Stuhl gefallen, wenn ich da nach Kartoffelsalat, Sucuk & Co. noch [Schoko-Cheesecake](#) oder ähnliches serviert hätte ? Außerdem passt der Obst-Kuchen doch wunderbar in diese sommerlichen Tage. Das muss selbst ich zugeben. Und das Beste: Er ist in wenigen Minuten fertig für den Backofen.



Himbeer-Joghurt-Kuchen



sommerlicher Kuchen



default watermark



Joghurt-Kuchen mit Himbeeren



[Rezept drucken](#)

Joghurt-Kuchen mit Himbeeren

Fruchtiger Sommerkuchen

Hier geht's um: Kuchen

Französisch

Hauptrolle: Himbeeren, Joghurt

Portionen: 1 22 cm-Spring- oder Tarteform

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 100 g Mehl
- 1 knapper TL Backpulver
- 80 g Butter
- 65 g Zucker
- 2 Eier
- Vanilleextrakt nach Belieben
- 135 g griechischer Joghurt der Fettige
- 25 g Zucker
- 125 g Himbeeren

So wird's gemacht

1. Eine Backform einfetten, am Boden mit Backpapier auslegen oder (bei Silikon) mit Wasser benetzen. Den Backofen auf 180° Umluft vorheizen.
2. Schüssel 1: Mehl und Backpulver vermischen.
3. Butter vorsichtig zerlassen (ich: in der Mikrowelle), etwas abkühlen lassen. In einer zweiten Schüssel mit Zucker, Eiern und Vanilleextrakt verrühren (Handmixer).
4. Den Mehl-Mix hinzufügen und verrühren. Den Teig gleichmäßig in der Form verteilen.
5. Joghurt mit Zucker verrühren und als Schicht auf dem Teig verteilen (nicht verrühren).
6. Die gewaschenen Himbeeren gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und vorsichtig eindrücken.
7. 30 Minuten lang backen. Kurz auskühlen lassen und genießen.

Schokohimmlische Randnotizen

Wenn ihr ein Ei mehr nehmt (und alle anderen Zutaten entsprechend hochrechnet), habt ihr die passende Teigmenge für eine übliche 26 cm-Springform. Die Backzeit beträgt dann voraussichtlich 30 - 40 Minuten. Achtet einfach ein wenig auf die Bräune der Kuchen-Oberfläche.

Ihr wisst, ich bin keine Freundin von Obst-Kuchen („leichte“ Kuchen halte ich für einigermaßen sinnlos ? und Obst esse ich deutlich lieber pur als verarbeitet). Aber der hier ist echt lecker. Unten schön vanillig, und dazu mit einem Hauch säuerlicher Cremigkeit durch Joghurt und Früchte. Wer mehr will, ballert sich noch eine Kugel Vanilleeis dazu.

Wer sowieso schon am Grill steht, kann auch direkt ein [Schokoküchlein](#) vom Rost zubereiten. Und Picknicker? Backen einfach die [Himbeer-Muffins mit weißer Schokolade](#) und nehmen sie mit.

Lasst es euch gutgehen!

Category

1. Kuchen

Tags

1. griechischer Joghurt
2. Himbeeren
3. Joghurt
4. Kuchen
5. Sommer

Date Created

15. Juni 2021

Author

schokohimmel

default watermark