

REGIONAL & HANDGEMACHT

Joghurtkuchen mit Schafjoghurt

Zutaten

Für eine Springform Ø 24 cm

FÜR DEN RÜHRTEIG

3 Eier

150 g Zucker

150 g geschmolzene Butter (ausgekühlt)

1 Prise Salz

250 g Schafjoghurt

(alternativ griechischer Joghurt)

Abrieb einer Zitrone

250 g Mehl

1 TL Backpulver

FÜR DEN BELAG

60 g Krokant

600 g Mirabellen (Gewicht entsteint, mit Steinen etwa 800 g)



Zubereitung

Die Butter schmelzen, in eine Schüssel umfüllen und etwas auskühlen lassen. Eine Zitrone abreiben. Mirabellen entsteinen und den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Rührteig zunächst die 3 Eier mit dem Zucker und einer Prise Salz aufschlagen, bis die Zutaten eine feste, cremige Masse ergeben. Dann auf kleiner Stufe den Joghurt und die geschmolzene Butter einrühren. Zitronenabrieb, Backpulver und Mehl vermengen und ebenfalls unter die Masse ziehen.

Den Teig in eine Springform füllen und mit der Hälfte des Krokants betreuen. Dann die Mirabellen kreisrund und leicht schräg in den Teig stecken und den übrigen Krokant darüber geben.

Den Joghurtkuchen für 1 Stunde bis 1 ½ Stunden backen. Wir haben ihn nach 90 Minuten aus dem Ofen genommen und dabei selbst gestaunt, dass er erst nach dieser Zeit auf der Oberfläche mittelbraun geworden war und bei der Stäbchenprobe nichts mehr am Stäbchen klebte.

Hinweis: Warum er in einem anderen Backofen auch nach 60 Minuten fertig sein könnte, steht auf unserem Blog.

Zubereitungszeit (ohne Backen): 45 Minuten / Backzeit: 60 bis 90 Minuten / Backtemperatur: 180 °C Ober- und Unterhitze / Schwierigkeitsgrad: einfach / Haltbarkeit: Der Joghurtkuchen hält drei bis vier Tage frisch. Wir haben ihn im Kühlschrank aufbewahrt und kurz vor dem Servieren herausgenommen.