

REGIONAL & HANDGEMACHT

Blaubeer-Joghurtkuchen vom Blech

Zutaten

Für ein Blech, eine 26er Springform oder eine Form mit den Maßen 24 cm x 34 cm

FÜR DEN TEIG

200 g Butter oder 150 ml Sonnenblumenöl

200 g Zucker

2 gestr. EL Vanillezucker

4 Eier

Saft und Abrieb einer großen Zitrone

300 g Mehl

½ Päckchen Backpulver

250 g Joghurt

500 g Heidelbeeren

ZUM BESTREUEN

70 g Mandelblättchen

nach Belieben etwas Puderzucker



Zubereitung

Für den Blaubeer-Joghurtkuchen zuerst den Teig rühren. **Wenn ihr dabei mit Butter arbeitet**, zunächst die zimmerwarme Butter stückeln und zusammen mit dem Zucker cremig rühren. Anschließend nach und nach die Eier zufügen und jedes Ei eine Minute aufschlagen.

Bei der Variante mit Öl, zunächst Zucker und alle Eier zusammen aufschlagen, dann das Öl zufügen.

Mehl, Backpulver und Zitronenabrieb vermengen und unter die Masse heben. Zuletzt Joghurt, Zitronensaft und die Hälfte der Beeren vorsichtig unter den Teig ziehen.

Teig in eine gefettete Form füllen (unsere hat die Maße 24 cm x 34 cm). Alternativ in einer 26-er Springform oder direkt auf dem Blech backen.

Übrige Beeren und Mandelblättchen darauf verteilen und den Blaubeer-Joghurtkuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze circa 45 Min. backen. (Jeder Ofen backt anders, bei uns kann es bis zu 1 h dauern.) Ausgekühlt mit Puderzucker bestreuen, Fertig!

Zubereitungszeit (ohne Backzeit): 30 Minuten / reine Backzeit: 45 Minuten bis 60 Minuten / Backtemperatur: 180 °C Ober- und Unterhitze / Schwierigkeitsgrad: einfach / Haltbarkeit: Der Blaubeer-Joghurtkuchen schmeckt auch am vierten Tag noch gut, ohne dass der Teig durchgeweicht wäre. Wir bewahren ihn im Kühlschrank auf.