

Erdbeerkuchen mit Joghurt

An heißen Sommertagen braucht es ein frisches und leichtes Kuchen Rezept. Da ist dieser kleine Erdbeerkuchen mit Joghurt genau die richtige Wahl.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

1 Stk.	Ei
70 g	Zucker
30 ml	Öl
40 ml	Mineralwasser
60 g	Mehl
1 TL	Backpulver
350 g	Erdbeeren
200 ml	Schlagobers
150 g	Naturjoghurt
4 TL	Gelatine
2 TL	Vanillezucker
Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Der Erdbeerkuchen mit Joghurt aus der Springform mit 18 cm Durchmesser ist ideal für 2 Personen geeignet. Für seine Zubereitung zunächst den Backofen auf 175°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Ei und Zucker schaumig schlagen. Nach und nach das Mineralwasser und Öl einrühren. Eine Springform (18 cm) mit Backpapier auslegen (alternativ: Form einfetten) und den Teig hineinfüllen und glattstreichen. Ca. 20 Minuten im Ofen backen.
3. In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, putzen, klein schneiden und mit Zucker

bestreuen. Kuchenboden aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Währenddessen Erdbeeren abtropfen lassen, die Flüssigkeit dabei auffangen.

4. Schlagobers mit drei Viertel der Sofortgelatine und Vanillezucker verrühren und steif schlagen. Vorsichtig Joghurt unterheben und nach Belieben mit etwas Staubzucker abschmecken. Kuchenboden aus der Form lösen und quer halbieren, so dass zwei Böden entstehen.
5. Auf den unteren Kuchenboden eine dünne Schicht der Joghurtmasse auftragen und darauf gleichmäßig die Erdbeeren verteilen. Bis auf wenige Teelöffel die restliche Joghurtmasse auf die Erdbeeren geben und glatt streichen.
6. Den abgetropften Erdbeersaft mit der übrigen Gelatine verrühren. Den zweiten Boden auf den Kuchen setzen und mit der übrigen Joghurtmasse bestreichen. Den Erdbeersaft im dekorativen Muster darüber träufeln. Kuchen ca. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Herausnehmen und servieren.

Tipp

Den Erdbeerkuchen mit Joghurt nach Belieben mit einigen gehackten Pistazien bestreuen.