

Erdbeer-Joghurt-Kuchen

Erdbeerkuchen besteht oft aus einem Mürbteigboden, der mit Erdbeeren belegt ist. Da ist das Rezept für Erdbeer-Joghurt-Kuchen doch mal eine willkommene Abwechslung!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

125 g	Butter
1 EL	Butter (zum Einfetten der Form)
1 Handvoll	Mehl (zum Ausstreuen der Form)
200 g	Zucker
3 Stk.	Eier
3 EL	Zitronensaft
1 Stk.	Zitrone (die abgeriebene Schale)
500 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver
0.5 TL	Salz
250 g	Joghurt
350 g	Erdbeeren
250 g	Staubzucker
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Erdbeer-Joghurt-Kuchen** den Backofen auf 160°C vorheizen. Eine Kastenform oder Springform mit Butter einfetten und mit etwas Mehl ausstreuen. Erdbeeren waschen, putzen und - je nach Größe - halbieren oder vierteln.
2. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und die abgeriebene Zitronenschale unterrühren. In einer zweiten Schüssel Butter und Zucker schaumig rühren und nach und nach die Eier

unterrühren. Mit 1/3 des Zitronensafts abschmecken.

3. Die Butter-Zucker-Mischung mit der Mehlmischung verrühren, dann unter den Joghurt heben. Vorsichtig die Erdbeeren unter den Teig mischen und in die Form füllen. Im Ofen ca. 60 Minuten backen.
4. Anschließend aus dem Ofen nehmen und noch 10 Minuten ruhen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen. Währenddessen aus dem restlichen Zitronensaft und dem Staubzucker einen Zuckerguss anrühren. Sobald der Kuchen abgekühlt ist, mit dem Zuckerguss überziehen und zuerst erhärten lassen, dann servieren.

Tipp

Den Erdbeer-Joghurt-Kuchen alternativ ohne Zuckerguss zubereiten und nur mit Staubzucker bestreut servieren.