Joghurt-Mohnkuchen mit Himbeeren

Das Rezept von dem Joghurt-Mohnkuchen mit Himbeeren passt zu vielen Gelegenheiten, da man die Obstsorte der aktuellen Obstsaison anpassen kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

5 Stk.	Eidotter
5 Stk.	Eiklar
160 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
125 ml	Öl
160 g	Mehl
1 Packung	Vanillepuddingpulver
20 g	Speisestärke
250 g	Naturjoghurt
125 g	Mohn
1 Packung	Backpulver
1 Prise	Salz
3 EL	Milch
250 g	frische Himbeeren
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Joghurt-Mohnkuchen mit Himbeeren**, den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen. Die Himbeeren verlesen, waschen und in einem Sieb abtropfen lassen.

2. Nun das Eiklar mit der Hälfte des Zuckers und dem Vanillezucker steifschlagen.

3. Dann die Eidotter mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen und nach und nach das Salz, das Öl und den Joghurt untermengen.

4. Jetzt das Mehl, mit dem Vanillepuddingpulver, der Speisestärke und dem Backpulver in einer Schüssel vermengen.

5. Anschließend die Mehlmischung unter die aufgeschlagene Creme heben und dann die Eiweißmasse ebenfalls nach und nach unterheben.

6. Danach den Teig in zwei Schüsseln, zu gleichen Teilen aufteilen.

7. In die eine Hälfte nun den Mohn und die Milch unterrühren, und in die andere Hälfte die Himbeeren unterheben.

8. Zum Schluss erst die Mohnmasse in die Form geben und anschließend den Himbeerteig darauf verteilen (glattstreichen). Der Kuchen sollte nun ca. 50-60 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Tipp

Den Joghurt-Mohnkuchen mit Himbeeren kann man vor dem Servieren noch mit Staubzucker bestäuben. Des Weiteren kann man die Himbeeren zum Beispiel auch durch Birnen oder anderes Obst ersetzen.