Kirschkuchen mit Joghurt

Der Kirschkuchen mit Joghurt ist ein saftiger Obstkuchen. Das Mehlspeisen-Rezept gelingt mit wenigen Handgriffen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

100 g	Joghurt
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Stk.	Ei
100 g	Butter (geschmolzen)
200 g	Mehl
1 EL	Backpulver
350 g	Kirschen (entsteint, aus dem Glas)
200 g	Joghurt
80 g	Zucker
1 EL	Maisstärke
1 Stk.	Backform (ca. 20x20 cm)

Zubereitung

1. Der saftige **Kirschkuchen mit Joghurt** ist im Nu mit wenigen Handgriffen gebacken. Dazu den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Das Joghurt mit Zucker und einer Prise Salz in einer Schüssel glatt rühren. Das Ei und die geschmolzene Butter zugeben und verrühren. Jetzt das Mehl und Backpulver versieben und zu einem Teig verarbeiten.

3. Eine Backform mit Backpapier auslegen und die Teig-Masse auf dem Boden verteilen und

glatt streichen. Die Kirschen darauf setzen.

4. Aus Joghurt, Zucker und Maisstärke eine glatte Masse rühren. Mit einem Löffel auf den Kuchen verteilen.

5. Im vorgeheizten Backofen zirka 35 Minuten goldgelb backen. In Stücke schneiden und je nach Belieben noch zusätzlich mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Der Kirschkuchen mit Joghurt wird zur Kirschenzeit natürlich mit frischen entsteinten Kirschen aus dem Obstgarten zubereitet.