# Ribisel-Joghurt-Blechkuchen

Das Rezept vom Ribisel-Joghurt-Blechkuchen ist schnell auf dem Kaffeetisch und schmeckt der ganzen Familie.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 450 g | Ribiseln |
| 4 Stk. | Eier |
| 180 g | Zucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 1 Prise | Salz |
| 300 g | Naturjoghurt |
| 250 ml | Öl |
| 300 g | Mehl |
| 15 g | Vanillepuddingpulver |
| 135 g | Speisestärke |
| 1 Packung | Backpulver |
| Nach Belieben | Staubzucker (zum Bestäuben) |

## Zubereitung

1. Für den **Ribisel-Joghurt-Blechkuchen** die Ribisel vom Grünzeug befreien, verlesen, waschen und über einem Sieb abtropfen lassen. Parallel den Backofen auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Eier mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz einige Minuten dick-schaumig rühren.

3. Nun erst den Joghurt und dann das Öl während des langsamen Rührens unterrühren.

4. Jetzt das Mehl (gesiebt), das Vanillepuddingpulver, die Speisestärke und das Backpulver vermengen, hinzufügen und unterheben.

5. Den fertigen Teig hinterher auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (ca. 32 x 37 cm) streichen.

6. Danach die Ribisel gleichmäßig über den Teig verteilen. Der Kuchen sollte nun im Ofen ca. 30-35 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Vor dem Servieren den Ribisel-Joghurt-Blechkuchen nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

## Tipp

Der Ribisel-Joghurt-Blechkuchen schmeckt anstatt mit Ribisel auch mit Himbeeren.