Schneller Becherkuchen mit Joghurt und Heidelbeeren

Das Rezept für den schnellen Becherkuchen mit Joghurt und Heidelbeeren ist perfekt, wenn sich kurzfristig für den Nachmittag Gäste angemeldet haben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

1 Stk.	Backform (Gugelhupfform 22 cm)

Für die Form

Nach Belieben	Fett
Nach Belieben	Brösel

Für den Kuchen

3 Stk.	Eier
1 Becher	Naturjoghurt (3,5% Fett 250g)
1 Becher	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Becher	Öl
2 Becher	Mehl
1 Packung	Backpulver
Nach Belieben	Bio-Zitronen (Abrieb)
250 g	Heidelbeeren

Zubereitung

1. Für den **schnellen Becherkuchen mit Joghurt und Heidelbeeren** zuerst eine Gugelhupfform ca. 22 cm ausfetten und dünn mit Brösel ausstreuen. Dann die Heidelbeeren verlesen, waschen und über einem Sieb abtropfen lassen. Den Ofen rechtzeitig auf ca. 175 °C Umluft vorheizen.

2. Das Abmessen aller Becher-Zutaten wird mit dem leeren Naturjoghurtbecher (250g) absolviert.

3. Für den Teig, den Naturjoghurt, die Eier, den Zucker, den Vanillezucker, das Öl und den Zitronenabrieb in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät dick-schaumig aufschlagen.

4. Dann das Mehl (gesiebt) mit dem Backpulver vermengen und alles nur so lange verrühren, bis ein gleichmäßiger glatter Teig entstanden ist.

5. Jetzt die Hälfte des Teiges in die Gugelhupfform geben, glatt streichen und mit ca. der Hälfte Beeren belegen.

6. Danach den restlichen Teig in die Form geben und diesen ebenfalls mit den restlichen Heidelbeeren belegen. Der Kuchen sollte nun im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 40-45 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

7. Letztendlich den Kuchen aus dem Ofen holen, eine Weile abkühlen lassen, auf ein Gitter stürzen und bis zum Verzehr ganz auskühlen lassen.

Tipp

Den schnellen Becherkuchen mit Joghurt und Heidelbeeren vor dem Servieren mit etwas Staubzucker dekorieren.