

Blueberry Yoghurt Cake

Vorbereitungszeit 20 Min. Zubereitungszeit 1 Std. Portionen: 15 Equipment Kastenform 30 cm Mixer oder Küchenmaschine

Zutaten 180 g zimmerwarme Butter 170 g Zucker 2 TL Vanillezucker 4 Eier 150 g griechischer Joghurt 280 g Mehl ½ Päckchen Bakpulver ca. 380 g Blaubeeren {Heidelbeeren}

Anleitungen Den Backofen auf 180° Grad Ober/Unterhitze vorheizen, die Blaubeeren verlesen und waschen. Die Kastenform ausbuttern und mehlen. Butter, Zucker, Vanillezucker mit den Quirlen des Handmixers oder der Küchenmaschine schaumig mixen. Nach und nach die vier Eier beimischen. Jedes einzelne Ei ein, zwei Minuten untermixen. Joghurt in die Rührschüssel geben und gut mit den anderen Zutaten verquirlen. Mehl und Backpulver dazugeben und alles zusammen zu einem glatten Teig verrühren. Die gewaschenen Blaubeeren mit einem Kochlöffel oder einem Teigschaber unter den Teig ziehen. Den fertigen Teig nun in die Kastenform füllen und im Ofen ca. 1 Stunde bei 180° Ober/Unterhitze backen. Am Ende sagt Dir die Stäbchenprobe, ob der Kuchen durch ist.

<https://www.waseigenes.com/2020/06/16/rezept-schneller-blaubeer-joghurt-kuchen/>

From:

<http://wuff.dyndns.org/> - Wulf's Various Things

Permanent link:

<http://wuff.dyndns.org/doku.php?id=recipes:blueberry-yoghurt-cake&rev=1629579141>

Last update: **2023/05/29 11:53**

