



Joghurt-Kirschkuchen

Ein frühlommerlicher Genuss

Anleitung

Zuerst Dotter, Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Dann das Joghurt löffelweise langsam zugeben und das Öl langsam einlaufen lassen. Im Anschluss das Mehl mit Backpulver und Gewürzen vermischt in den Teig einsieben und den steif geschlagenen Schnee unterheben.

Nun auf ein gefettetes und ausgebröseltes Backblech oder in eine Backform einfüllen und mit den entkernten Kirschen belegen. Danach bei 180 °C ca. 25 Minuten backen, auskühlen lassen und bezuckern.

Benötigte Zutaten

| | |
|---------|----------------------------------|
| 250 g | Joghurt 3,6 % |
| 150 g | Rapsöl |
| 215 g | Staubzucker |
| 4 | Eier |
| 310 g | Weizenvollkornmehl |
| 1 Pkg. | Backpulver |
| 50 g | Butter |
| | Chili gemahlen |
| | Zitronenschalen |
| 1 Pkg. | Vanillezucker mit Bourbonvanille |
| 1/2 TL | Zimt gemahlen |
| 1.5 kg | Kirschen |
| 1 Pkg. | Backpulver |
| 1 Prise | Salz |
| 1 EL | Semmelbrösel |

Nährwerte pro Portion

19 g Fett 7 EW 55 Kohlenhydrate 422 kcal 4.58 BE



Ein Rezept der:
AMA Marketing

SalzburgMilch

