

Zitronen-Joghurt-Kuchen mit Heidelbeeren

Aus der Kranzform

Vorbereitungszeit 10 Min | Backzeit 40 Min



So wird's gemacht:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier, Zucker, Vanillezucker und Öl in den Mixtpf geben und 30 Sek/Stufe 4 schaumig schlagen.

Joghurt, Zitronensaft, Zitronenabrieb, Mehl und Backpulver dazugeben und weitere 30 Sek/Stufe 4 vermischen. Kranzform leicht einfetten, Teig einfüllen, Heidelbeeren darauf verteilen und 50 Min im vorgeheizten Backofen backen.

Kuchen etwas abkühlen lassen, aus der Form stürzen, mit dem Puderzucker und Zitronensaft die Glasur anmischen und auf den abgekühlten Kuchen streichen.

Kuchen in stücke schneiden und servieren.

ZUTATEN:

- 5 Eier
- 180 g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 150 g Öl
- 150 g Joghurt
- 150 g Zitronensaft
- Abrieb von einer Zitrone
- 400 g Mehl
- 1 Pck Backpulver
- 200 g Heidelbeeren
- 100 g Puderzucker
- etwas Zitronensaft

Gutes Gelingen, Deine Melli