

REZEPT FÜR GESTÜRZTER KIRSCH-JOGHURT-KUCHEN



GESTÜRZTER KIRSCH-JOGHURT-KUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 12 Stücke | 60 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 550 g Süßkirschen
- 100 g SweetFamily Unser Feinster
- 2 Eier (M)
- 120 ml Rapsöl
- 150 g Mehl
- 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver (37 g)
- 3 TL Backpulver
- 200 ml fettarmer Joghurt (1,5 % Fett)



3419

ZUBEREITUNG

251

Kcal

pro Stück ca.

3.5

Gramm

Eiweiß

35.3

Gramm

Kohlenhydrate

10.6

Gramm

Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kirschen waschen und entsteinen. Eine Tarteform (26 cm Durchmesser) am Boden mit einem runden Stück Backpapier auslegen. Formrand mit Rapsöl einstreichen und die Kirschen in die Form geben.

2. Zucker, Eier und Öl kräftig verquirlen. Mehl, Pudding- und Backpulver mischen und mit Joghurt kurz unterrühren. Teig auf den Kirschen verteilen und Kuchen auf mittlerer Schiene ca. 35 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, den Rand lösen, Kuchen sofort auf eine Platte stürzen und das Backpapier abziehen. Lauwarm oder abgekühlt servieren.

Tipp:

Noch schneller geht es mit aufgetauten TK-Kirschen oder abgetropften Kirschen aus dem Glas.