

Hier und heute



Blaubeer-Joghurt-Kuchen

Aus wenigen Zutaten zaubert Konditormeister Marcel Seeger diesen sommerlich-leichten Blaubeer-Joghurt-Kuchen auf die Kaffeetafel.

Das Rezept

von Marcel Seeger für eine Backform von circa 24 x 34 cm oder runde Backform von 26 cm Durchmesser

Die Zutaten

- 200 g weiche Butter
- 240 g Zucker
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (Gr. M)
- 300 g Mehl (Type 550)
- 9 g Backpulver
- 250 g Naturjoghurt
- etwas Saft und Abrieb einer Bio-Zitrone
- 500 g Blaubeeren

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Backform am Boden mit einem Stück Backpapier auslegen und den Rand leicht einfetten. Butter, Zucker, Vanillemark und Salz cremig aufschlagen, dabei die Eier nach und nach zufügen. Mehl und Backpulver gründlich vermischen, zu der Buttermasse geben und alles verrühren. Gegen Ende Naturjoghurt, Zitronensaft und Zitronenabrieb unterarbeiten.

Zum Schluss die Hälfte der Blaubeeren (250g) unterheben. Den fertigen Rührteig in die Backform füllen und glattstreichen. Die restlichen Blaubeeren auf der Oberfläche verteilen. Den Kuchen circa 45 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen.

Den fertig gebackenen Kuchen abkühlen lassen, dann die Form entfernen und den Kuchen in Portionen schneiden.

Tipp: Kuchen mit etwas Puderzucker besieben und mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen.