

# Blaubeer-Joghurt-Kuchen

Zitronenkuchen einmal anders. Mit Frosting und Heidelbeeren ergibt sich in der Springform eine fruchtig leckere Variante.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

### Rührteig:

1 Backm. Dr. Oetker Zitronen-Kuchen  
100 g weiche Margarine oder Butter  
3 Eier (Größe M)  
100 g Joghurt

### Frosting:

125 g Heidelbeeren (Blaubeeren)  
50 g weiche Butter  
1 EL Joghurt

## Wie backe ich einen Blaubeer-Joghurt-Kuchen?:

### 1 Vorbereiten:

Einen Bogen Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Rührteig zubereiten:

Backmischung für den Teig in eine Rührschüssel geben und Margarine oder Butter, Eier und Joghurt hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Springform geben und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 35 Min.**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Springformrand lösen, Blaubeer-Joghurt-Kuchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Backpapier abziehen und Kuchen auf eine Tortenplatte legen.

### 3 Frosting zubereiten:

Heidelbeeren waschen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Glasurmischung (liegt der Backmischung bei), Butter und Joghurt in eine Rührschüssel geben. Alles mit dem Mixer (Rührstäbe) in 1 Min. cremig schlagen. Frosting mit einem Messer als Topping auf dem Blaubeer-Joghurt-Kuchen verstreichen. Blaubeeren vor dem Servieren auflegen.

