

Himbeer-Joghurt-Schnitte

Frische Kuchenschnitte mit Himbeeren und Joghurt

etwa 8 Stück



gelingt leicht

___ bis 20 Minuten



Zutaten:

Teig:

- 1 Backm. Dr. Oetker Zitronen-Mandarin-Schnitten
- 2 Eier (Größe M)
- 75 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
- 75 g Joghurt
- 200 g tiefgekühlte Himbeeren

Glasur:

- 75 g Joghurt

1 Vorbereiten:

Die Backform nach Anleitung (auf der Backform) aufstellen. Backofen vorheizen.

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

2 Teig:

Mischung für den Boden (liegt der Backm. bei) in eine Rührschüssel geben. Eier, Öl und Joghurt hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz zu einem glatten Teig verrühren. Teig in der Form verstreichen. Tiefgekühlte Himbeeren darauf verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Minuten

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Glasur:

Glasurmischung (liegt der Backm. bei) in eine kleine Schale geben und mit Joghurt zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Glasur mit Hilfe eines Teelöffels über den Kuchen sprengeln.

Tipps aus der Versuchsküche

- Je nach Saison kann der Kuchen auch mit frischen Himbeeren zubereitet werden.

