



hr1-DOLCE VITA

Andrea Kronberger

Joghurt Kuchen mit Johannisbeeren

ZUTATEN

Teig

250 g Johannisbeeren
150 g Joghurt
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 Eier
2 Eigelbe
50 g Öl
300 g Mehl
2 TL Backpulver

Topping

2 Eiklar
60 g Zucker

ZUBEREITUNG

Zuerst die Johannisbeeren zupfen. Danach werden alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel gegeben und die Masse wird zu einem Teig verrührt. Die Johannisbeeren unterheben und alles in eine gefettete Springform (ca. 24cm groß) geben. Bei 190 Grad Celsius für 20-22 Minuten backen. In der Zeit den Eiklar und Zucker zu einem festen Eischnee aufschlagen und nach 18 Minuten der Backzeit auf den Kuchen verteilen und anschließend nochmal für ca. 2-4 Minuten fertig backen.