



# Johannisbeer-Joghurt-Würfel

29.06.2021

fein feucht, aber alle Beeren auf Boden abgesunken

 Purinarm

## ZUTATEN



Ergibt 16 Stück

**200 g** Johannisbeeren **250 g**

**125 g** Butter

**3 Stück** Eier

**250 g** Zucker

**250 g** Naturejoghurt

**1 Stück** Zitrone Schale **keine, dafür Vanillezucker**

**300 g** Mehl

**1 Teelöffel** Backpulver gehäuft

### Zum Fertigstellen:

**1 Esslöffel** Puderzucker

## NÄHRWERT

### Pro Portion

**218** kKalorien

**912** kJoule

**31g** Kohlenhydrate

**4g** Eiweiss

**8g** Fett

Erschienen in

7-8 | 2006, S. 75

## ZUBEREITUNG

- 1** Die Johannisbeeren abstreifen, in ein Sieb geben und kalt abspülen. Gut abtropfen lassen.
- 2** Die Butter schmelzen und leicht auskühlen lassen.
- 3** Eier und Zucker zu einer hellen, schaumigen Masse aufschlagen. Butter, Joghurt und Zitronenschale darunterrühren. Mehl und Backpulver dazusieben und unter die Masse rühren. Die Johannisbeeren beifügen.
- 4** Eine Carréform von 24 cm Kantenlänge oder eine Springform von 26 cm mit Backpapier auslegen. Den Teig hineingeben und glatt streichen. Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille 30-Minuten backen. Den Kuchen 1 Stunde in der Form auskühlen lassen. Aus der Form nehmen, in Stücke schneiden und mit Puderzucker bestäuben.

**200 Grad, 45 Min.**