

ZUTATEN

KUCHEN

- 4 Eier
- 200g Zucker
- 120g Butter
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1/2 Zitrone
- 200g Joghurt 3,5% (z.B. von Weihenstephan)
- 300g Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- Prise Salz

TOPPING

- 300g Blaubeeren
- 50g Butter
- 20g Zucker
- 100g Mehl
- Prise Salz
- 200g Puderzucker
- 40ml heißes Wasser

JOGHURT-BLAUBEER BLECHKUCHEN

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Für den Kuchen Eier mit Zucker und Vanillinzucker schaumig aufschlagen. Weiche Butter, sowie Saft der Zitrone und Joghurt unterrühren. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und ebenfalls in den Teig rühren
3. 33 x 23cm Form mit Backpapier auslegen und Teig hinein fließen lassen. Glatt streichen und die gewaschenen Blaubeeren darauf verteilen
4. Für das Krümeltopping die weiche Butter mit dem Zucker, dem Mehl und der Prise Salz verkneten und auf den Kuchen bröseln
5. Kuchen im Ofen 45 Minuten backen, nach dieser Zeit ein Stück Alufolie auf den Kuchen legen und weitere 5 Minuten backen
6. Mit dem Ende eines Kochlöffels Löcher in den noch warmen Kuchen drücken, Puderzucker und Wasser zusammen mischen und alles über den Kuchen gießen. Durch die Löcher sinkt der Zuckerguss in den Kuchen ein und wird noch saftiger
7. Joghurt-Blaubeer Butterkuchen noch leicht warm servieren

REZEPT FÜR: 33 X 23CM FORM
DAUER: 1 STUNDE 00 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 10 MIN | BACKZEIT: 0 STD 50 MIN

