

RICOTTA-JOGHURT-KUCHEN MIT FRISCHEN BEEREN

Für: 12 Stücke | Zubereitungszeit: 15 Minuten | Backzeit: 40-45 Minuten



ZUTATEN:

Für den Auflauf:

- 125 g Butter
- 250 g Ricotta
- 100 g Joghurt
- 3 Eier (L)
- 1 TL Vanillearoma
- 180 g Weizenmehl
- 150 g Zucker
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 125 g Himbeeren
- 100 g Blaubeeren
- Puderzucker

ZUBEREITUNG:

1. In einem kleinen Topf **125g Butter** bei niedriger Hitze langsam schmelzen, dann den Topf vom Herd ziehen und die Butter abkühlen lassen. Den Backofen auf **180 Grad Ober-Unterhitze** vorheizen und eine **Springform mit 24cm Durchmesser** mit Backpapier auslegen.
2. In einer großen Schüssel **250 g Ricotta**, **100 g Joghurt**, **3 Eier (L)** und **1 TL Vanillearoma** gut vermischen, dann langsam die abgekühlte, geschmolzene Butter dazugießen und gut verrühren.
3. In einer weiteren Schüssel **180 g Weizenmehl Typ 405**, **150 g Zucker**, **2 TL Backpulver** & **1 Prise Salz** vermischen und zu den flüssigen Zutaten geben. Alles mit einem Schneebesen gut verrühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind.
4. Den Teig in die vorbereitete Backform füllen und glattstreichen. Dann **125 g Himbeeren** & **100 g Blaubeeren** auf dem Kuchen verteilen und leicht andrücken.
5. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene **ca. 40-45 Minuten backen**. Er sollte an den Rändern nur leicht braun werden. Den Kuchen aus dem Ofen herausholen und vollständig in der Form abkühlen lassen. Vor dem Servieren aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäuben.

Hinweis: Der Kuchen fällt nach dem Backen ein. Das ist Absicht und sorgt für die schöne „klitschige“ Konsistenz, die bei diesem Kuchen so gewollt ist.