



Zutaten

- 200 g Zwieback
- 80 g Zucker
- 180 g flüssige Butter
- 600 g Joghurt
- 75 g Zucker
- 7 Blatt Gelatine
- 200 g Sahne
- 150 g Heidelbeeren TK
- 2 EL Zucker

Backen, Kuchen, Dessert

Blaubeer-Joghurt-Kuchen

Entdecken Sie unser Rezept für einen saftigen Blaubeer-Joghurt-Kuchen. Jetzt nachbacken und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Ideen.

So wird's gemacht:

1. Für den Boden
2. Zwieback fein zerbröseln oder mixen. Brösel, Zucker und Butter gut vermischen. Diesen Mix in eine Springform (24 cm) geben und gleichmäßig am Boden andrücken. Im Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze goldbraun backen.
3. Saft und Abrieb von 2 unbehandelten Zitronen
4. Joghurt, Zucker, Zitronensaft und -schale verrühren. Gelatine mindestens 5 Minuten einweichen. Gelatine ausdrücken, in einem Topf bei niedriger Hitze auflösen. Erst etwas Joghurt unterrühren, dann Gelatine zum Joghurt geben und gründlich verrühren. Sahne schlagen, unterheben.
5. ca. 1 EL Speisestärke
6. Heidelbeeren mit Zucker in einem Topf aufkochen lassen. Stärke mit ca. 1 EL Wasser glatt rühren, Beeren damit binden und abkühlen lassen. Abgekühlte Beeren klecksweise auf dem Joghurtkuchen verteilen. Kuchen für 3-4 Stunden kalt stellen.