

Blaubeer-Joghurt Kuchen



Zutaten:	Zubereitung:
3 Eier	mit
130 g Zucker	dick cremig rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
150 g weiche Butter oder Margarine	und
2 Pck Vanillezucker	unterrühren.
120 g Magermilchjoghurt	
1 Pck Vanillepuddingpulver	
220 g Mehl	unterrühren. Die Hälfte des Teiges in eine große Kastenform füllen
250 g frische oder tiefgekühlte Blaubeeren	Die Hälfte der Beeren auf den Teig geben, restlichen Teig darauf streichen und mit den restlichen Beeren bestreuen.

Temperatur:	160 Grad Umluft
--------------------	-----------------

Backzeit:	55 Min backen. Anschließend 5 Min in der Form ruhen lassen, bevor der Kuchen gestürzt wird.
------------------	---

Puderzucker	über den erkalteten Kuchen sieben.
-------------	------------------------------------

