



## Erdbeer-Joghurt-Kuchen.



 Arbeitszeit: 15 min

 Koch- & Backzeit: 50 min

 1 Blech

 Schwierigkeit: Einfach

### Zutatenliste

#### Zutaten

- 190g Weizenmehl Type 405
- 2 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 240g griechischer Joghurt (natur)
- 200g Zucker
- 3 große Eier
- 120ml Pflanzenöl
- 1 1/2 TL Vanilleextrakt
- 150g Erdbeeren, gewürfelt

### Zubereitung

Den Backofen auf 175°C vorheizen und eine Kastenform von etwa 11 x 25 cm Maß mit Backspray einfetten. In einer mittelgroßen Schüssel Mehl, Backpulver und Salz vermischen. In einer großen Schüssel die nassen Zutaten zusammenrühren: griechischer Joghurt, Zucker, Eier, Öl und Vanilleextrakt. Langsam die trockenen Zutaten zu den feuchten hinzufügen und rühren, bis alles gerade so vermischt ist. Die gewürfelten Erdbeeren unterheben. Den Teig in die vorbereitete Kastenform gießen und backen, bis ein Zahnstocher, den man in die Mitte des Kuchens steckt, sauber herauskommt. Das dauert etwa 50 Minuten. Den Kuchen für etwa 2-3 Minuten auf der Arbeitsfläche abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

