Artikel vom 21.05.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 19:22 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/beerenkuchen

Beerenkuchen



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 7 bis 8 Stück á 150 ml):

1 Ei

100 g Zucker

1 TL Vanillepaste

50 ml Sonnenblumenöl

70 g griechischer Joghurt

100 g Weizenmehl

50 g Speisestärke

½ TL Backpulver

1 EL Zitronensaft

120 g Beeren

Puderzucker

Außerdem: Butter, um die Gläser einzufetten

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Gläser einfetten. Ei, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Joghurt, Öl und Zitronensaft unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und unter den Teig rühren. 2 TL Teig in jedes Glas füllen. Die Hälfte der Beeren auf die Gläser verteilen. Den restlichen Teig in die Gläser geben und mit den restlichen Beeren darauf verteilen. Die Kuchen circa 30 Minuten backen, bis sie oben leicht braun werden. Stäbchenprobe machen. Die Kuchen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Julia Ernsting