

Joghurt-Becherkuchen mit Nüssen und Heidelbeeren



Rezept für 20 Portionen

Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Walnuss / Walnüsse	½ Dose(n) / Becher
Speiseöl / Öl	½ Dose(n) / Becher
Natur-Joghurt / Naturjoghurt	1 Dose(n) / Becher
Feinkristallzucker	1.5 Dose(n) / Becher
Weizenmehl (glatt)	3 Dose(n) / Becher
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Heidelbeeren	1 Dose(n) / Becher
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Backpulver	2 Teelöffel

Zubereitung:

Backröhre vorheizen: 180°C, O/U Hitze.

Backblech mit Backpapier auslegen oder ausfetten und mit Mehl bestreuen.

Eier, Öl, Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker und Joghurt gut verrühren, den Teig auf ein Backblech streichen, mit Heidelbeeren bestreuen und die grob gehackten Nüsse darauf verteilen.

Den Kuchen ca. 20 Minuten bei 180°C backen.

Tipp: Als Messbecher kannst du den Becher vom Joghurt verwenden!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1252-Joghurt-Becherkuchen-mit-Nuessen-und-Heidelbeeren.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at