

Schneller Blechkuchen mit Joghurt-Schmandcreme und Früchten eurer Wahl

Hilfsmittel: Blech und Backpapier

Zutaten

- 400g Mehl
- 200g weiche Butter
- 200g zucker
- 4 Eier (M)
- 100g Joghurt
- Vanillezucker
- Backpulver
- 5g Kakaopulver
- Nach Belieben 1-2 EL Rum
- 400g Schmand
- 100g Joghurt
- 50g Zucker
- Früchte nach Wahl

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Zucker, Vanillezucker und Butter zu einer cremigen Masse verrühren.
3. Anschließend Eier, Rum und Joghurt dazugeben und unterrühren.
4. Mehl, Backpulver, Kakao mischen und zum restlichen Teig dazugeben. Der Teig ist eher fest! Solange rühren bis alle Zutaten gut vermischt sind.
5. Den Teig auf Backpapier streichen (ca. 23-30cm) und 20 Minuten bei 180°C backen.
6. 400g Schmand, 100g Joghurt und 50g Zucker mischen.
7. Vor dem Servieren den Kuchen mit der Schmandmasse bestreichen und mit Früchten belegen.

Tipp:

- Die Joghurt-Schmand-Masse ist großzügig bemessen. Es könnte also sein, dass ihr gar nicht so viel braucht.
- Falls ihr saure Früchte, wie Beeren nutzt, kann nach Belieben auch mehr Zucker in die Creme gegeben werden.