



Köstlicher Heidelbeer-Joghurt Kuchen

Zutaten

Für den Teig

60g weiche Butter

75g Staubzucker

2 Eier

75 Milch

100g Mehl

1 TL Backpulver

Für die Creme

1 Pkg QimiQ Classic (ungekühlt)

1 Becher Naturjoghurt

30g Staubzucker

1 Pkg Vanillezucker

Heidelbeeren

Zubereitung

Als erstes trennst du die Dotter vom Eiklar und schlägst dieses zu einem festen Eischnee. Dann die Dotter mit der weichen Butter und dem Staubzucker schaumig schlagen.

Die Milch und die Hälfte des Mehls (also 50g) gibst du nach und nach in die Teigmasse dazu. Nun kommt noch der feste Eischnee das restliche Mehl und das Backpulver dazu. Mehl und Backpulver vermischt du am besten in einem Sieb, so gibt es keine Klümpchen im Teig.

Den Deckel auf das Vitalwunder setzen und für 3-4 Minuten bei 600 Watt den Teig in der Mikrowelle backen. Bevor du den Kuchenteig auf einen Teller oder ein Kuchengitter stürzt, lasse ihn etwas auskühlen.

Für das Topping rührst du als erstes die Packung QimiQ Classic zu einer glatten Masse. Dann gibst du das Joghurt, Staubzucker und Vanillezucker dazu. Rühre alles gut durch.

Ich habe mit meinem Tortenring einen schönen Kreis ausgestochen. Die Creme auf dem Teig verteilen. Und mit Heidelbeeren garnieren. Bedecke den Kuchen jetzt mit Frischhaltefolie und stelle ihn für einige Stunden in den Kühlschrank. So wird die Creme schnittfest.

Da mir etwas zu viel Creme geworden ist, habe ich den weggeschnittenen Rest des Teiges zerkleinert, in eine Schüssel gegeben und mit der restlichen Creme bedeckt. Ein paar Heidelbeeren drauf und schon hast du noch ein leckeres Dessert für dein nächstes Mittagessen.

Weitere Vitalwunder
Rezepte findest du hier:



[www.martins-web.at/
tupperware-vitalwunder-
rezepte/](http://www.martins-web.at/tupperware-vitalwunder-rezepte/)

Homepage:

www.martins-web.at

Instagram:

@martins_web_at

Facebook:

[martinswebat](https://www.facebook.com/martinswebat)

Pinterest:

[martinswebat](https://www.pinterest.com/martinswebat)