

## Rezept der Woche:



### Einfacher Heidelbeer-Joghurt-Kuchen

#### Zutaten:

250 g Heidelbeeren, 2 TL Backpulver, 275 g Mehl, 170 g Butter (weich), 5 EL Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, 3 Eier (Größe M), 1 kleiner Becher Naturjoghurt (150 g), 1 EL Zitronensaft, Abrieb einer Bio-Zitrone, etwas Butter zum Einfetten

#### Zubereitung:

Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Kuchenform gründlich einfetten. Heidelbeeren waschen und trocken tupfen. Backpulver und Mehl mischen. Die weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel schaumig rühren. Nach und nach die zimmerwarmen Eier hineingeben und weiter schlagen. Das Rührgerät auf kleinere Stufe stellen und den Joghurt, Zitronensaft und Abrieb der Bio-Zitrone dazugeben, danach die Mehl-Backpulver-Mischung kurz unterrühren, bis keine Mehl-Klumpchen mehr zu sehen sind. Zum Schluss alle Heidelbeeren bis auf eine kleine Handvoll unterrühren. Den Teig in die eingefettete Form geben und die restlichen Heidelbeeren auf dem Kuchen verteilen. Ein paar davon in den Teig drücken. Bei 175 Grad Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene 55–60 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

**Guten Appetit!**

**Unser Betrieb ist Mitglied in der Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer e.V.**



Hauke Müller > Tel. 05808-749  
Lindener Weg 6 > 29581 Gr. Süstedt  
[www.muellers-heidelbeeren.de](http://www.muellers-heidelbeeren.de)