

Erdbeerkuchen

Zutaten:

350 g Erdbeeren
300 g Naturjoghurt
50 g weiße Schokolade
300 g Mehl
220 g Zucker
100 ml Sonnenblumenöl
3 Eier
2 TL Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
Puderzucker



Zubereitung:

- Die Schokolade klein raspeln.
- Erdbeeren putzen, halbieren und leicht mit Mehl bestäuben.
- Joghurt und Öl vermischen.
- Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren.
- Joghurt-Öl sorgfältig unterrühren.
- Mehl und Backpulver vermischen.
- Mischung unter den Teig rühren.
- Teig in eine gefettete Springform füllen.
- Erdbeeren mit der Schnittfläche nach oben auflegen.
- Bei 180° C etwa 40 – 50 Minuten backen.
- Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.