

Fruchtiger Sommerkuchen mit Beeren

Ein herrlicher Genuss im Sommer! Zuckerreduziert und mit frischem Obst sorgt dieser Kuchen für richtige Sommergefühle.

Zutaten
1 Portionen

300 g gemischtes Sommerobst & Beeren
270 g Mehl
2 TL Backpulver
0.5 TL Natron
100 g Mandeln, gemahlen
3 Eier (Größe M)
215 g griechischer Joghurt
110 ml Milch
55 g Zucker
50 g Byodo Back-Öl Klassik
1 Prise Byodo Meersalz
Puderzucker zum Bestäuben
Obst & Beeren zum Dekorieren

Zubereitung

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine 25 cm große Kastenform einfetten und mit Backpapier auslegen. Obst säubern und eventuell klein schneiden.

Mehl mit Backpulver, Natron und Mandeln mischen. Eier trennen und das Eigelb zusammen mit Joghurt, Milch, Zucker und dem Back-Öl in einer Schüssel verquirlen. Eiweiß zusammen mit einer Prise Salz steif schlagen.

Die flüssigen Zutaten zum Mehl geben und kurz unterrühren. Danach das Eiweiß in zwei bis drei Etappen unterheben. Beeren mit etwas Mehl bestäuben und vorsichtig unter den Teigmischen. Das Mehl verhindert, dass das Obst beim Backen absinkt.

Den Teig in die vorbereitete Backform geben und für ca. 50 bis 60 Minuten auf der mittleren Schiene im Ofen backen (Stäbchenprobe). Gegen Ende eventuell mit Backpapier abdecken.

Nach dem Backen kurz in der Form ruhen lassen und dann herausnehmen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit Obst und Beeren garnieren.