



Himbeer-Joghurt Kasten Kuchen

Zutaten für den Teig:

½ Limette (Abrieb, Saft)
90 g Speisestärke
2 TL Backpulver
2 TL Natron
170 g Naturjoghurt
100 g Himbeeren
100 g brauner Zucker

1 Päckchen Vanillezucker
100 g Sonnenblumenöl
150 g Mehl
150 g Mehl
3 Eier
1 Prise Salz
½ Vanilleschote

etwas Milch

Zutaten für die Glasur:

rote Lebensmittelfarbe
150 g Puderzucker
1 EL Limettensaft
4 EL Wasser

Zubereitung:

1. Heizt den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor und fettet Eure Kastenform ein.
2. Mischt das Mehl, die Speisestärke, das Backpulver und Natron in einer Schüssel. Trennt anschließend die Eier und schlägt das Eiweiß mit dem Salz (z.B. einem Handmixer) steif.
3. Die Eigelbe verquirlt Ihr mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Joghurt. Gebt nach und nach das Öl hinzu.
4. Siebt die Mehlmischung darüber. Falls der Teig zu zäh wird, gebt einen Schuss Milch dazu. Gebt zum Schluss noch das Mark der Vanilleschote hinzu und rührt den Abrieb und den Saft der Limette unter.
5. Die Hälfte des Teigs könnt Ihr nun in Eure Kastenform geben. Verteilt die Himbeeren darauf und gebt vorsichtig den Rest des Teigs darüber.
6. Ab damit in den Ofen für ca. 50 Minuten. Wenn der Teig goldbraun ist, könnt Ihr ihn für den Rest der Zeit mit Alufolie bedecken.
7. Für die Glasur siebt Ihr den Puderzucker in eine Schüssel und gebt den Rest der Zutaten hinzu. Die Lebensmittelfarbe könnt Ihr so dosieren, wie Ihr wollt. Je nach Farbintensität. Gebt die Glasur anschließend zügig über den abgekühlten Kuchen.