

Obstboden mit griechischem Joghurt



Ein moderner Klassiker, ganz schnell gemacht.

Zubereitungszeit: 15 min

Wartezeit:

Backzeit: 15 min

Zutaten

6 EL Öl

6 EL Zucker

1 P. Vanille Zucker

3 Eier (Zimmertemperatur)

6 EL Mehl

½ P. Backpulver

Etwas Vanille-Extrakt

Fett und Paniermehl für die Form

125 g Griechischer Joghurt

2 EL Mascarpone

1 TL Sahne



1 P. Vanillezucker
Obst der Saison zum Belegen
1 P. Tortenguss weiß
Pistazien zum Bestreuen

Zubereitung

- 1. Tortenboden-Form leicht einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.
- 2. Backofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen.
- 3. Öl, Zucker, Vanillezucker vermischen.
- 4. Eier unter Rühren nacheinander zugeben und weiterrühren. Vanille zugeben.
- 5. Mehl und Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben und alles ordentlich vermengen.
- 6. Teig in die Form geben und auf der 2. Schiene ca. 15 Minuten backen (Stäbchenprobe!).
- 7. Kuchen aus der Form lösen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
- 8. Mascarpone mit Sahne glatt rühren, den Joghurt dazugeben und mit Vanillezucker verrühren.
- 9. Auf dem Tortenboden verteilen und glatt streichen.
- 10. Vorbereitetes Obst dekorativ verteilten.
- 11. Tortenguss nach Anweisung zubereiten und mit dem Esslöffel gleichmäßig über dem Obst verteilen.
- 12. Zum Schluß die Pistazien am Rand verteilen.