



Bayernglück

GRIESSKUCHEN MIT BEEREN

Zutaten

50 ml Haferdrink "Der Milde"
230 g griechischer Joghurt
250 g Weichweizengrieß
60 g Margarine
100 g Zucker
1/2 Pck Backpulver
Vanillearoma
80 g TK Heidelbeeren
70 g TK Himbeeren
1 Ei

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen.
2. Alle Zutaten bis auf die Beeren zu einem homogenen Teig verrühren. Eine 18 cm Backform vorbereiten.
3. Den Teig zur Hälfte in die Backform füllen. Die eine Hälfte der Beeren auf dem Teig verteilen. Nun den übrigen Teig hinzufügen und mit den restlichen Beeren garnieren.
4. Den Kuchen 40 Minuten bei 180 Grad O/U backen. Vollständig abkühlen lassen und servieren.



Schwierigkeitsgrad: leicht



Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten



Zutaten für: 1 Kuchen



Kaloriendichte: hoch



Ernährungsform: vegetarisch

