



## 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

