

**Kochdauer:**

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten:**

50 g Butter  
500 ml Naturjoghurt  
4 Stk. Eier  
1 Prise Salz  
170 g Zucker  
Vanille  
500 g Dinkelgrieß  
1 Pkg. Weinsteinbackpulver  
250 g Himbeeren

**Mein persönlicher Tipp**

Auch Äpfel, Birnen, Zwetschken, Marillen, Kirschen, Ribisel, Heidel- oder Brombeeren schmecken toll als Einlage.:

**Helga Hetzeneder**

Seminarbäuerin im Bezirk Ried

**Quellen:**

- Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: *Kursunterlage Raffinierte Getreideküche - wertvoll, modern, köstlich*

## Dinkelgrieß-Joghurt-Himbeerkuchen

**Zubereitung**

- Butter schmelzen und überkühlen lassen.
- Inzwischen Joghurt mit Eiern, Prise Salz, Zucker und Vanille mit dem Mixer ca. 5 Minuten schaumig aufschlagen.
- Überkühlte Butter und den mit Backpulver vermischten Dinkelgrieß unterrühren.
- Ca. ein Drittel der Masse in eine befettete Torten- oder Kastenform füllen und verstreichen.
- Die Himbeeren darauf verteilen und mit der restlichen Grießmasse abdecken.
- Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 160 °C ca. 1 Stunde backen.
- Nadelprobe machen!

