



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

Dinkelgrieß-Joghurt-Himbeerkuchen



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

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!

Quellen:



Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: [Kursunterlage](#)
Raffinierte Getreideküche - wertvoll,
modern, köstlich



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

■ Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts- und
Ressort für die
Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

