



Rezept für Joghurttorte

Diesmal ein Rezept für eine leckere und leichte Joghurttorte. Passend zum Muttertag könnt ihr diese nachbacken und an diesen besonderen Tag gemeinsam mit eurer Familie genießen.

Zutaten für den Boden:

- **200g Mehl**
- **120g Zucker**
- **1 Packung Vanillezucker**
- **1 Packung Backpulver**
- **3 Eier**
- **100g Butter**
- **100ml Milch**
- **Marmelade nach Wahl**

Zutaten für die Creme:

- **500g Joghurt**
- **250g Magerquark**
- **150g Puderzucker**
- **1 Packung Vanillezucker**
- **7 Blatt Gelatine oder 2 Packung Gelatine fix**

Zutaten für den Belag:

- **300g Früchte nach Wahl**
- **1 Packung Tortenguss**

Alternativ als Belag:

- **300g gefrorene Früchte**
- **1 Packung Gelatine fix**



1. Der Backofen kann auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorgewärmt werden.

2. Zuerst wird das Mehl und das Backpulver in eine Schüssel gesiebt. Dann wird der Vanillezucker und Zucker untergerührt. Dann folgen die Eier, Milch und die Butter. Diese Zutaten solange verrühren, bis eine cremige Masse entsteht.



3. Die Kuchenform sollte mit Backmargarine eingefettet werden, damit der Boden später leichter zu lösen ist. Danach kann der Teig in die Form gegeben werden.



4. Den Boden für ca. 20-30 Minuten im Backofen backen und danach auskühlen lassen. Nachdem der Boden abgekühlt ist, kann auf den Boden die Marmelade verteilt werden. Dabei wird der Kuchenboden in der Form gelassen.



5. Nun wird die Joghurtcreme zubereitet. Dafür werden der Joghurt und Magerquark in einer Schüssel gegeben und miteinander vermischt. Nach und nach wird die Gelatinefix zusammen mit dem Puderzucker und Vanillezucker für 3 Minuten untergerührt.



6. Dann kann die fertige Creme auf den Boden verteilt werden. Nun sollte die Creme mindestens für eine Stunde im Kühlschrank, damit die Creme fest wird.



7. Nachdem die Creme etwas festgeworden ist, können die Früchte auf die Creme verteilt werden. Nun kann die Packung Tortenguss fertig gemacht werden. Die Anwendung für den Tortenguss steht auf der Rückseite der Verpackung. Diese wird dann nach und nach über die Früchte verteilt, damit diese frisch bleiben. Dann kommt der Kuchen zum kühlen wieder in den Kühlschrank.



8. ALTERNATIV BELAG: Anstatt den frischen Früchten können auch gefrorene Früchte verwendet werden. Diese müssen dazu etwas aufgetaut werden und können dann mit einem Pürierstab püriert werden. Dann wird 60g Puderzucker zusammen mit Gelatinefix wieder für 3 Minuten untergerührt. Nun kann die Fruchtmasse auf den Kuchen gegeben werden und sollte über Nacht in den Kühlschrank, damit alles schön fest wird.

Viel Spaß beim Backen und Verzehren der leckeren Joghurttorte 😊!