



Joghurtkuchen mit Brombeeren

Zeit gesamt
4h 30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Butterkekse	200 g
Butter	150 g
Blattgelatine	6 St.
Zitronen	1 St.
Brombeeren, frisch	400 g
Holunderblütensirup	4 EL
Joghurt, natur	700 g
Schlagsahne	400 g
Zucker	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, mittlerer Topf, feine Reibe, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Gefrierbeutel, Springform 26 cm Durchmesser

1. In einen Gefrierbeutel Kekse geben und durch Klopfen mit einem Topf fein zerkrümeln. In einem Topf Butter auf mittlerer Stufe schmelzen und mit Keksen vermengen. Keksmasse in eine Springform geben und am Boden mit der Hand leicht festdrücken. Im Kühlschrank beiseitestellen.
2. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zitrone heiß abwaschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Brombeeren waschen, ggf. verlesen.
3. In einem Topf Holunderblütensirup auf niedriger Stufe erhitzen, Gelatine ausdrücken und im Topf unter Rühren auflösen. Topf vom Herd ziehen und Joghurt, Zitronenschale und -saft einrühren. In einem hohen Gefäß Sahne und Zucker mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen zusammen steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben.
4. Creme auf dem Keksboden verteilen und im Kühlschrank ca. 4 Std. kühl stellen. Joghurt-Kuchen aus der Form lösen, gleichmäßig mit Brombeeren verzieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	215 kcal
Kohlenhydrate	17 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	13 g