

Obstsalat-Joghurt-Kuchen „Chilli Vanilli“

Zutaten:

- Bio-Zitrone
- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 250 g Zucker
- 6 Eier (Gr. M)
- 2 Gläser (à 500 g) Vanillejoghurt
- 150 ml Sonnenblumenöl
- 6 Blatt Gelantine
- 2 Orangen
- 2 Kiwis
- reife Mango
- 200 g blaue Weintrauben
- 500 g Erdbeeren
- 125 g Heidelbeeren
- EL flüssiger Honig
- essbare Blüten zum Verzieren
- Backpapier



Zubereitung

1.

Für den Boden Ofen vorheizen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C/Gas: s. Hersteller). Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Zitrone heiß waschen, abtrocknen, Schale dünn abreiben. Frucht halbieren und auspressen. Mehl und

Backpulver mischen. Zucker und Eier mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig rühren. Zitronenschale, -saft mit Mehlmischung, 300 g Joghurt, Öl unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen. Im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

2.

Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Minuten einweichen. Ausdrücken und in einem kleinen Topf bei sehr schwacher Hitze auflösen. 3 EL Joghurt in die Gelatine rühren. Dann alles unter den restlichen Joghurt rühren. Creme auf dem Kuchen verteilen und mindestens 30 Minuten kalt stellen.

3.

Für den Obstsalat Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Filets mit einem scharfen Messer zwischen den Trennhäuten herauslösen. Saft aus den Trennhäuten drücken. Kiwis schälen und in Scheiben schneiden. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein und in Scheiben schneiden. Trauben abzupfen und waschen. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Heidelbeeren verlesen und waschen. Das vorbereitete Obst mit Orangensaft und Honig marinieren.

4.

Obstsalat vor dem Servieren auf dem Joghurt verteilen. Evtl. mit essbaren Blüten verzieren.

[Obstsalat-Joghurt-Kuchen „Chilli Vanilli“ Rezept | LECKER](#)