



► Blaubeerkuchen mit Guss

Den Backofen auf 175°C vorheizen.

Hefeteig

1/2 Würfel	Hefe	in
50 g	Sahne	und
40 g	Wasser	aflösen. Die Flüssigkeit soll handwarm sein.
150 g	Dinkel	frisch (ge)mahlen
40 g	Butter (weich)	
1	Bio-Ei	
25 g	Honig	z.B. Sommertracht
1 Pr.	Salz	

Alle Zutaten in ca. 5 Min. gut verkneten.
Abgedeckt bei Zimmertemperatur 1 Stunde gehen lassen.

Guss

250 g	Naturjogurt (3,8 %)	Alle Zutaten verquirlen.
2	Bio-Eier	
60 g	Honig	
1/4 TL	Vanille	
1/4 TL	Zimt	

Den Hefeteig in eine gefettete Springform (ø 26 cm) streichen, dabei den Rand ein wenig hochziehen.

500 g	Blaubeeren	verlesen und auf dem Teig verteilen. Den Joghurtguss darüber gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 30 – 35 Min. backen.
-------	------------	--