Schneller Joghurt-Schoko-Kuchen



Zutaten

Für eine 18 cm Springform

Für die Form
etwas Margarine
1 EL Grieß

Für den Teig
½ Bio-Zitrone (Abrieb und Saft)
500 g Soja-Vanille-Joghurt
35 g Margarine
50 g Rübenzucker
30 g Grieß
1 Päckchen Vanillepudding

Topping
125 g frische Beeren

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Springform mit etwas Margarine einfetten und mit Grieß bestäuben.
Die Margarine in einem Topf vorsichtig schmelzen. Die Zitrone abwaschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Zitronenschale und -saft zusammen mit dem Joghurt und der geschmolzenen Margarine in einer Schüssel verrühren.
In einer separaten Schüssel Zucker, Grieß und Vanillepuddingpulver miteinander vermischen. Diese Mischung mit einem Schneebesen unter die Joghurtmasse rühren, bis ein homogener Teig entsteht.
Den Teig in die vorbereitete Springform geben und mit frischen Beeren nach Wahl garnieren. Den Kuchen 40 Minuten bei Ober-/Unterhitze backen und anschließend im ausgeschalteten Ofen auskühlen lassen.