

Früchte-Joghurtkuchen

	1 Cakeform von 24 cm Länge oder 1 Springform von 24 cm Durchmesser mit Backpapier auskleiden, oder einfetten.
100 g weiche Butter 125 g Zucker 1 Prise Salz 2 Eier	Butter in einer Schüssel schaumig rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker und Salz zugeben. Eier begeben und rühren, bis die Masse hell ist.
180 g Nature-Joghurt 80 g Haselnüsse gemahlen 190 g Mehl 1 KL Backpulver 250 g Früchtewürfel z.B. Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Aprikosen 1/2 Zitronensaft	Joghurt und Haselnüsse darunter mischen. Mehl und Backpulver darunter rühren. Früchte in kleine Stücke schneiden und mit dem Zitronensaft mischen, unter den Teig heben. Backen: 180 Grad Unter- /Oberhitze ca. 40 Min.
Puderzucker	Anrichten Kuchen aus der Form lösen und in Portionen schneiden. Mit Puderzucker bestäuben und mit den marinierten Früchten anrichten.