

# **Schwarz-Weiß Kuchen**

Nach einem abgewandelten Rezept von Maritta Gross

Der gesamt Kuchen hat nur 6 SmartPoint Punkte

## **Zutaten:**

1 Becher Skyr, waren bei mir 450 g

1 Becher Naturjoghurt 0,1 % Fett, war bei mir ein 150 g Becher

2 EL Backkakao

1 Packung Puddingpulver Vanille

3 Eier

Mehrere Spritzer flüssiger Süßstoff

150 g frische Früchte nach Wunsch, diese klein würfeln. Ich hatte Erdbeeren

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

## **Zubereitung in der Kenwood:**

Den K-Haken einsetzen und alle Zutaten, bis auf das Obst in den Topf geben und auf Stufe 4 miteinander vermengen. Nochmals abschmecken und evtl, noch etwas Süßstoff zugeben.

Dann die Masse auf zwei Behältnisse aufteilen, ich hatte die Glasnixen und in einen Teil des Teiges das Kakaopulver einrühren.

## **Zubereitung im Thermomix:**

Die ganzen Zutaten bis auf das Obst in den Mixtopf geben und auf Stufe 4 miteinander vermengen. Nochmals abschmecken und evtl, noch etwas Süßstoff zugeben.

Dann die Masse auf zwei Behältnisse aufteilen, ich hatte die Glasnixen und in einen Teil des Teiges das Kakaopulver einrühren.

Nun die Pieform mit Albaöl oder Backtrennmittel ausfetten und die Masse verteilt reinfüllen.

Dann das Obst oben aufgeben und auf dem mittleren Rost zuerst 20 Min backen, dann die Temperatur auf 150 Grad runterstellen und weitere 20 Min backen.

Dann habe ich den Kuchen mit dem runden Stretchfit abgedeckt, damit er nicht zu dunkel wird und weitere 10 Min fertig gebacken.

Den Kuchen in der Form abkühlen lassen, dann darin in 8 Stücke schneiden und genießen.

Guten Appetit wünscht Euch Judith