

## Erdbeer-Joghurt-Kuchen im Glas

**Zutaten** (für ca. 4 Einmachgläser á 240 ml)

115g Weizenmehl (Typ 405)  
30 g Speisestärke  
20 g Mandeln, gemahlen  
¾ P. Backpulver  
110 g Zucker  
100 g Sojajoghurt, natur  
170 ml Wasser  
60 ml Rapsöl

ca. 150 g Erdbeeren



### Zubereitung

Backofen vorheizen auf 180°C Ober-/Unterhitze.  
Erdbeeren waschen und in kleine Würfel schneiden, beiseite stellen.

Für den Teig die trockenen Zutaten miteinander vermischen. Den Joghurt untermischen.  
Wasser und Öl zugeben und alles mit einem Rührlöffel vermengen. Ein paar kleine Klümpchen sind hierbei noch in Ordnung.

Den Teig in die Gläser füllen, die Erdbeeren darauf verteilen und in den Backofen stellen.  
Ca. 30 Minuten backen, bis die Küchlein schön goldgelb sind.

Nach dem Backen aus dem Ofen nehmen und die Gläser noch heiß mit den Deckeln verschließen.