



Zitronenkuchen

mit Joghurt

ERGIBT EINE CAKEFORM VON 25-30CM

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 20MIN.

BACKZEIT: CA. 50MIN.

ZUTATEN

- 190g Zucker
- 4 Eier
- 2 Prisen Salz
- 220g Joghurt, Nature
- 80g Sonnenblumenöl
- 240g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Zitrone, davon Saft und Schalenabrieb
- 1 TL Zitronenpaste

- Zitronenguss:
- ca. 150g Puderzucker
- ca. 20g Zitronensaft (oder Wasser)

ZUBEREITUNG

1. Schritt

Den Ofen auf 180°C O/U vorheizen.

Die Cakeform gut fetten oder mit Backpapier auskleiden.

2. Schritt

Mische den Zucker, Eier, Joghurt und dem Salz in einer Schüssel schaumig. Gib langsam das Öl hinzu und rühre es unter die Masse.

Anschliessend die restlichen Zutaten begeben.

3. Schritt

Die Masse in die vorbereitete Cakeform füllen und für ca. 50min. backen. Wenn er zu dunkel wird, decke den Kuchen nach ca. 30-40min. mit einer Alufolie ab.

Lasse den Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen, stürze ihn aus der Form.

4. Schritt

Für den Zuckerguss den Puderzucker in einer Schüssel mit dem Zitronensaft oder dem Wasser mischen. Je nach Festigkeit vom Guss mehr oder weniger Flüssigkeit begeben. Noch über den warmen oder abgekühlten Kuchen giessen.

