

# Zitronen-Gries-Kuchen



## Zutaten

Für den Teig 24 cm Springform:  
3 Eier  
90 g Butter  
250 g Zucker  
2 EL Vanillezucker  
Saft und Abrieb von vier Zitronen (ca. 100 ml)  
330 g Grieß  
1 TL Backpulver  
300 g Joghurt  
Prise Salz

Außerdem:  
100 g Puderzucker  
2-3 EL Zitronensaft  
Etwas Zitronenabrieb  
Zitronenscheiben zur Dekoration

## So wird's gemacht:

Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Butter und 200 g Zucker cremig verrühren, ein Ei nach dem anderen hinzugeben und schaumig schlagen.

Gries mit Salz und Backpulver vermengen. Joghurt und 50 ml Zitronensaft und die Hälfte des Abriebs verrühren. Griesgemisch sowie Joghurt hinzugeben und verrühren.

Springform leicht fetten und mit etwas Gries ausstreuen. Kuchen für ca. 30 Minuten goldbraun backen. Stäbchenprobe machen.

Derweil 100 ml Wasser, 50 g Zucker mit 50 ml Zitronensaft und dem Abrieb aufkochen und beiseite stellen. Sobald der Kuchen gebacken ist mit einem Holzstäbchen mehrfach in die Kuchen pieken und den Zitronensirup darüber gießen.

Puderzucker und 2-3 EL Zitronensaft cremig rühren, ggf. etwas mehr Puderzucker hinzugeben. Masse auf dem abgekühlten Kuchen verteilen. Mit Zitronenabrieb und nach Belieben dünnen Zitronenscheiben belegen.

