



Zitronen-Joghurt-Kuchen

...so saftig, so lecker

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

Zitronen reiben und den Saft pressen. Den Abrieb zu dem Zucker geben und gut verrühren, ziehen lassen.

Den Saft für den Sirup verwenden. Hierfür Saft, Wasser und Zucker in einen Topf geben und aufkochen, Hitze herunterstellen und 5-10 Minuten köcheln lassen. Sirup beiseite stellen.

Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eier mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Joghurt hinzugeben. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und hinzugeben. Butter schmelzen und zum Schluss unterheben. Form fetten und mehlen.

Teig in die Form geben und gleichmäßig verteilen. Gegen den Boden klopfen und den Kuchen für 40-50 Minuten goldbraun backen. Garprobe machen.

Kurz abkühlen lassen und vorsichtig stürzen. Direkt den Sirup mit einem Esslöffel auf dem Kuchen verteilen, sodass er in den Teig einziehen kann. Komplett auskühlen lassen.

Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, Puderzucker in eine Schüssel geben, etwas Zitronensaft hinzugeben und gut verrühren. Damit der Guss schön weiß und zähflüssig ist, nicht zu viel Saft hinzugeben, lieber in Schritten mehr einrühren.

Auf dem Kuchen verteilen und servieren oder abgedeckt bis zum Servieren aufbewahren.

Der Kuchen hält sich mehrere Tage.

Einkaufsliste

Für 2-2,5 l Gugelhupfform

Für den Teig:

- 4 Zitronen
- 250 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 5 Eier
- 130 g Naturjoghurt
- 230 g Mehl
- 40 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver (ca. 6 g)
- 120 g Butter

Für den Sirup:

- 50 ml Zitronensaft
- 40 g Zucker
- 100 ml Wasser

Für den Guss:

- 150 g Puderzucker
- 1-2 EL Zitronensaft

