



Grapefruit Kuchen mit Joghurt

Zeit gesamt
🕒 1h

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 20 Portionen

Grapefruit	2 St.
Eier	4 St.
Zucker	200 g
Salz	
Vanilleextrakt	1 TL
Joghurt, natur	150 g
Sonnenblumenöl	100 ml
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	1.5 TL
Mandeln, gemahlen	100 g
Puderzucker	200 g
Lebensmittelfarbe, rot	2 g
Mandeln, gestiftelt	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Küchenmaschine, Backrahmen, Backrahmen 30 x 25 cm

1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen (25 x 30 cm) auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

2. Teig

Halbiere die Grapefruits und presse den Saft aus, miss 100 g für den Teig und 50 g für die Füllung ab. Hebe eine halbe Grapefruit für die Dekoration auf. Verrühre die Eier mit dem Zucker, 1 Prise Salz und dem Vanilleextrakt in 3-4 Minuten weiß cremig. Rühre den Joghurt mit dem Grapefruitsaft und Sonnenblumenöl kurz ein. Hebe das Mehl mit dem Backpulver und den gemahlenden Mandeln kurz unter.

3. Joghurtkuchen backen

Fülle den Teig in den Backrahmen, streiche ihn glatt und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für 30-35 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen, lasse ihn vollständig abkühlen und entferne den Backrahmen.

4. Glasur

Verrühre den Puderzucker mit 50 g Grapefruitsaft zu einem dickflüssigen Guss. Färbe ihn nach Belieben mit etwas roter Lebensmittelfarbe ein. Verteile die Glasur über dem Kuchen. Schneide die Grapefruit in feine Scheiben und viertle diese. Streue die gestifteten Mandeln über den Kuchen, dekoriere ihn mit den Grapefruit-Ecken und lasse die Glasur festwerden. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

Tipp: Röste die Mandeln nach Belieben noch in einer Pfanne ohne Fett an.

Markiere dir vor dem Dekorieren schon die Stücke, so kannst du die Dekoration passend platzieren und musst sie später nicht durchschneiden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	228 kcal
Kohlenhydrate	33 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	10 g