



Zitronenkuchen

Zeit gesamt
🕒 1h 5min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 20 Portionen

Eier	4 St.
Zucker	200 g
Salz	
Vanilleextrakt	1 TL
Zitronenpaste	2 TL
Sahnejoghurt Griechischer Art	220 g
Sonnenblumenöl	100 ml
Weizenmehl, Type 405	240 g
Backpulver	2 TL
Puderzucker	100 g
Bio Zitronen	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

Kastenform 22 x 10cm

1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und fette zwei Kastenkuchen Backformen mit Backtrennspray oder Butter.

2. Rührteig

Verrühre die Eier mit dem Zucker, 1 Prise Salz und Vanilleextrakt in 4-5 Minuten weiß cremig. Gib 1 TL Zitronenpaste mit dem Joghurt und Sonnenblumenöl dazu. Vermische das Mehl mit dem Backpulver, siebe es dazu und hebe es kurz unter.

Tipp: Statt der Zitronenpaste kannst du auch den Saft und Abrieb einer Zitrone dazugeben.

Tipp: Verwende statt Mehl und Backpulver mein Backmehl, dort ist das Backpulver bereits enthalten.

3. Zitronenkuchen backen

Fülle den Teig in die beiden Formen und backe die Kuchen auf einem Blech im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für 40-45 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen, lasse sie abkühlen und stürze sie anschließend auf Servierplatten.

4. Zitronenglasur

Verrühre den Puderzucker mit 2 EL Zitronensaft und 1 TL Zitronenpaste und gieße die Glasur über die Kuchen. Streue ein paar Zitronenzesten über die Glasur und lasse sie fest werden.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	167 kcal
Kohlenhydrate	26 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	6 g