

Saftiger Joghurt-Zitronen-Kuchen

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Kuchen

300 g griechischer Joghurt
200 g Zucker
50 ml Pflanzenöl
1 Prise(n) Salz
1/2 Zitrone
2 Eier
250 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
Puderzucker zum Garnieren

Besonderes Zubehör

Springform (20 cm)

Joghurt passt nicht nur gut in Müsli oder Dips, mit ihm kannst du auch besonders saftige Kuchen backen! Dieses prächtige Exemplar lässt Erinnerungen wach werden, denn er riecht und schmeckt wie der Zitronenkuchen, den es so oft auf Kindergeburtstagen gab. Aber nicht nur Kinder mögen ihn, auch unsere Kollegen im Büro haben ihn innerhalb von Minuten verputzt.

- 1 -

Backofen auf 170 C° Ober-/Unterhitze vorheizen.
Springform mit etwas Butter einfetten.

- 2 -

In einer großen Schüssel Joghurt, Zucker, Öl, Salz, Zitronenabrieb und Zitronensaft aufschlagen. Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver vermengen und portionsweise unterheben, bis ein glatter Teig entstanden ist.

- 3 -

Teig in die Springform geben, glattstreichen und im heißen Ofen 40-45 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Kuchen vollständig auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.