



- ANZEIGE -

Einfache Klassiker mit wenigen Zutaten sind perfekt, wenn man spontan Lust auf Kuchen hat oder sich Besuch ankündigt. Dieser saftige Zitronenkuchen ist schnell zubereitet und schmeckt wunderbar fruchtig nach Zitrone. Die Zutaten hat man meist schon zuhause und kann direkt loslegen. Ich habe die doppelte Menge Teig zubereitet und direkt zwei Kuchen gleichzeitig gebacken.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
40 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig
Länge: 22 cm
Breite: 10 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und fette eine Kasten Kuchen Backform mit Backtrennspray oder Butter.

RÜHRTEIG

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



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

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

RÜHRTEIG:

- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- ½ TL Vanilleextrakt
- ½ TL Zitronenpaste
- 110 g Joghurt (10 %)
- 50 g Sonnenblumenöl
- 120 g Mehl
- 1 TL Backpulver

ZITRONENGLASUR:

- 50 g Puderzucker
- 1 EL Zitrone (Saft)
- ½ TL Zitronenpaste

DEKORATION:

- ¼ TL Zitrone (Zesten)

ZITRONENKUCHEN BACKEN

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

ZITRONENGLASUR

Verrühre den Puderzucker mit dem Zitronensaft und der 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!