

GRAPEFRUIT KUCHEN MIT JOGHURT / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #138



- ANZEIGE -

Dieser fruchtig frische Kuchen bringt den Sommer zurück. Durch den Joghurt wird der Teig wunderbar locker und saftig und durch den Grapefruitsaft ist der Kuchen nicht zu süß. Der Joghurtkuchen wird mit gemahlenden Mandeln verfeinert und der fertige Kuchen mit einer Zuckerglasur, frischer Grapefruit und knackigen Mandeln dekoriert. Ein Hingucker auf jedem Kuchenbuffet. Den Zuckerguss könnt ihr nach Belieben noch etwas einfärben.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 30 cm

Breite: 25 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech. Halbiere die Grapefruits und presse den Saft aus. Hebe eine halbe Grapefruit ungepresst für die Dekoration auf.

TEIG

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und 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.

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.

GLASUR

Verrühre den Puderzucker mit dem Grapefruitsaft zu einem dickflüssigen Guss. Färbe ihn nach Belieben mit etwas roter Lebensmittelfarbe ein. Verteile die Glasur über dem Kuchen. Schneide die übrige 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!

JOGHURTKUCHEN:

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 150 g Joghurt (3,8 %)
- 100 g Grapefruits (Saft)
- 100 g Sonnenblumenöl
- 200 g Mehl
- 1.5 TL Backpulver
- 100 g Mandeln (gemahlen)

GLASUR:

- 200 g Puderzucker
- 50 g Grapefruits (Saft)
- 2 g Lebensmittelfarbe (rot)
- 50 g Mandeln (gestiftet)



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.