

## Saftiger Zitronenkuchen

Einfach, saftig und super lecker! **Saftiger Zitronenkuchen**, der schon immer eines der beliebtesten Desserts war. Jeder liebt es, seine Küche mit dem zitrusartigen Aroma und dem leckeren Geschmack zu füllen. Dieser Kuchen ist unglaublich einfach zuzubereiten und zu backen?



- » **PORTIONSGRÖÖE:** Für 12 Portionen
- » **SCHWIERIGKEIT:** Leicht
- » **ZUBEREITUNGSZEIT:** 60 Minuten Rezept
- » **ERNÄHRUNG:** Vegetarisch
- » **KALORIEN / PORTION:** 362 Kalorien
- » **GERICHT FÜR:** Dessert

Nährwertberechnung auf das Gesamte in Gramm bzw. Milliliter

Energie: 362 Kalorien | Fett: 11 g | Kohlenhydrate: 60 g | Eiweiß: 5 g | Ballaststoffe: 1 g | Zucker: 40 g

### Zutaten:

#### 3 Eier

230 Gramm **Zucker**

120 Gramm **Butter**

230 Gramm **Joghurt** (10 %)

340 Gramm **Mehl**

2 Teelöffel **Backpulver**

2 Esslöffel **Zitronenabrieb** (2 – 3

Zitronen Bio!)

1/4 Teelöffel **Salz**

2 Esslöffel **Zitronenextrakt**

#### Zitronenglasur:

230 Gramm **Puderzucker**

2 – 3 Esslöffel **Zitronensaft** je nach Konsistenz

### So wird's gemacht:

#### ANLEITUNGEN:

Eier, Zucker, Öl und Joghurt mit dem Schneebesen cremig rühren. Den Zitronenextrakt und den Zitronenabrieb untermischen.

Mehl, Backpulver und Salz hinzufügen.

Mit einem Holzlöffel nur so lange rühren, bis gerade so ein Teig entsteht. Bloß nicht Übertreiben. Ein paar Klümpchen habe noch niemanden geschadet.

Eine Kastenform mit Backpapier auskleiden.

Den Teig einfüllen und glattstreichen.

Bei 180 °C 50 min backen.

Nach der Backzeit die Garprobe machen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und mindestens 4 Stunden in der Form abkühlen lassen. Besser über Nacht ...

#### Glasur:

Für die Glasur den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren, und damit den fertig abgekühlten Kuchen verzieren.

Fertig und Genießen!

Guten Appetit – Bon Appetit! ♥

Noch mehr leckere Rezepte auf: [kleineprise.de](http://kleineprise.de)