

Zitronenkuchen

Ich habe den frischen, leckeren Kuchen in einer Kaiser-Napfkuchenform gebacken. Er schmeckt sehr saftig und frisch 😊

Zutaten:

300g Margarine
250g Zucker
1 P. Vanillezucker oder 1TL Vanilleextrakt
5 Eier
500g Mehl
1 P. Backpulver
150ml Milch
150g griechischer Joghurt
2 Bio-Zitronen benötigt wird die Schale + Saft



Guss:

200g Joghurette oder jeden anderen Erdbeerriegel
1 Eßl. neutrales Öl

Zubereitung:

Die Margarine mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Nun die Eier einzeln unterrühren. Rührt jedes Ei einzeln unter bis sich dieses mit der schaumigen Masse gut verbunden hat.

Das Mehl mischt Ihr mit dem Backpulver und rührt es ein. Gebt nun den Schalenabrieb, sowie die Milch, den Zitronensaft und den Joghurt dazu und verrührt alles nur solange bis Ihr einen schwer reißenden Teig habt. Füllt diesen dann in Eure gefettete Gugelhupfform und backt den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180° Ober- und Unterhitze für ca. 50-60 Minuten. Macht aber auch hier unbedingt die Stäbchenprobe!

Lasst den Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen. Anschließend schmelzt Ihr die Riegel und gebt 1 Eßl. Öl (ich nehme Sonnenblumenöl) dazu. Verteilt den Schoki-Guss über Eurem Kuchen.

Gutes Gelingen!!