

Joghurt-Zitronenkuchen



Zutaten

150 g Zitronen- oder Naturjoghurt, 1 Joghurtbecher (JB) Sonnenblumenöl, 2 JB Zucker, 3 JB Mehl, 3 Eier, 1 Pck. Backpulver, etw. Butter

Utensilien

Kastenform (30 cm), Joghurtbecher, Rührschüssel, Handrührgerät

Zubereitung

- 1 Den Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- 2 Joghurt in eine Schüssel geben und den Becher als Maß benutzen.
- 3 Die Eier mit dem Joghurt in der Schüssel verquirlen und anschließend den Zucker hinzufügen und unterrühren.
- 4 Das Backpulver und das Mehl sieben und dazugeben.
Zum Schluss noch das Öl hineingießen und vorsichtig unterrühren.
- 5 Eine Kuchenform einfetten und den fertigen Teig hineingeben.
- 6 Für 30-35 Minuten bei 180°C im Ofen backen. Wer auf Nummer sicher gehen möchte, macht kurz vor Ablauf der Backzeit die Garprobe mit einem Holzstäbchen.
- 7 Den Joghurtkuchen aus der Form stürzen und abkühlen lassen.

*kinderleichtes
abmessen ohne
Zahlen, nur mit
Joghurtbecher*

Nach Belieben mit einer Zitronenglasur aus Zitronensaft und Puderzucker übergießen.
Dazu ca. 100 g Puderzucker nach und nach mit ein paar Tropfen Zitronensaft verrühren,
bis eine streichfähige Masse entsteht.

Tipp:

*Ihr habt keinen Zitronen-
joghurt im Haus? Fügt dem
Teig einfach etwas
Zitronenabrieb hinzu*

