



Torten TANTE

Zitronen-Joghurt-Kuchen

Ein Kuchen, der ratz-fatz zusammengemischt ist und absolut saftig und frisch schmeckt - der Zitronen-Joghurt-Kuchen.

ZUTATEN

KUCHEN

250 g	weiche Butter
200 g	Zucker
1	Vanille-Schote oder
1 TL	Vanille-Extrakt/Paste
3	Eier
300 g	Mehl
1/2 Pck.	Backpulver
150 g	Joghurt
1	Zitrone (Saft und Abrieb)

GLASUR

250 g	Puderzucker
1	Zitrone (Saft)

DEKO

1	Zitrone und/oder
1 EL	Pistazien gehackt

REZEPT

Den Ofen auf 180°C vorheizen und eine Kastenform einfetten.

Butter und Zucker für ca. 5-10 Min. schaumig schlagen. Dabei die Butter 2-3 Mal vom Rand lösen und zurück in die Masse geben. Das Butter-Zucker-Gemisch sollte zum Schluss schön luftig und heller als zu Beginn sein. Danach werden die Eier einzeln dazugegeben. Backpulver und Mehl sieben und ebenfalls ins Gemisch geben. Abschließend Joghurt, Zitronensaft und-abrieb hinzufügen und alles zu einer cremigen Masse verrühren. Den Teig in die Kastenform geben, glatt streichen und in den Backofen (untere Schiene) stellen.

Nach ca. 20 Min. sollte sich eine Kruste gebildet haben, ggf. weiterbacken. Dann den Kuchen der Länge nach mit einem Messer einschneiden. So entsteht am Ende eine schöne Wölbung.

Nach ca. 45 Min. Backzeit eine Stäbchenprobe vornehmen. Ggf. 10-15 Min. weiterbacken, bis wirklich keine Rückstände am Holzstäbchen mehr vorhanden sind.

Nun den Kuchen aus dem Ofen nehmen und ca. 5 Min. in der Form auskühlen lassen. In der Zwischenzeit kann die Glasur angerührt werden. Dafür wird zunächst der Puderzucker gesiebt und anschließend der Zitronensaft untergerührt.

Den Kuchen aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Mit einer Gabel von oben mehrere Löcher in den Kuchen stechen und den Zuckerguss darüber geben. Dadurch läuft der Guss in die Löcher und macht den Kuchen im Inneren extra saftig.

Zum Schluss könnt ihr den Kuchen noch mit Pistazien und Zitronenscheiben dekorieren. Meine Empfehlung: Lasst den Kuchen ca. 2 Stunden ruhen, bevor ihr ihn anschneidet. Ich hoffe es schmeckt euch. Über Feedback freue ich mich!