



Wittlinger

Therapie · Reha · Ausbildung

Zitronenkuchen 2

Teig:

4 Eier
150 g Zucker (Birkenzucker)
100 g zimmerwarme Butter (Margarine)
1 Pkg. Backpulver
Abrieb von 8 Zitronen
250 g Mehl 700 glatt
160 g Joghurt Natur



Für die Form:

10-12g Margarine zum ausfetten
10-12g Bröseln für die Form

Zubereitung:

Die Butter in die Gugelhupfform geben. Den Backofen auf 60 Grad einstellen und die Form hineinstellen, damit die Butter zergeht.

Gugelhupfform mit flüssiger Butter einpinseln und mit den Bröseln bestreuen.

Den Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Im Anschluss Mehl, Backpulver, Zitronenschalen und Joghurt unterrühren

Den Teig in die vorbereitete Form füllen und den Gugelhupf im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Heißluft) ca 50 Minuten backen.

Der Kuchen klappt auch in einer flachen eckigen Form. Die Backzeit kann sich jedoch verringern.