



Wittlinger

Therapie · Reha · Ausbildung

Zitronenkuchen

Zutaten:

220 g feines griffiges Weizen-Vollkorn-Mehl
2 TL Backpulver
1 TL Weinsteinpulver
1 Prise Salz
250 g griechischer Joghurt
150 g Birkenzucker
3-4 Eier M
Abrieb von 6-7 Bio-Zitronen
1 TL Mark von Vanilleschote
120 ml Rapsöl



Zubereitung

Backofen auf 175 °C (150 °C Umluft) vorheizen. Die Kastenform oder Gugelhupf Form mit Butter oder Margarine ausfetten.

Joghurt mit Zucker schaumig rühren, Birkenzucker braucht länger. Unter ständigen rühren Eier nach und nach dazugeben,iterrühren. Zitronenschale abreiben und zufügen, ebenso Vanille-Extrakt und Rapsöl, alles miteinander vermischen.

Mehl durch ein feines Haarsieb sieben. Die Kleie zum ausstauben der Form verwenden

Nun die trockenen Zutaten Mehl, Backpulver und Salz vermischen und löffelweise ganz vorsichtig mit einem Handbesen vorsichtig unterheben, so dass die Zutaten gerade eben so verbunden sind. Bitte nicht mehr so viel rühren, sonst wird der Teig zu fest!

Teig in die vorbereitete Form geben und für 50 – 60 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Bitte Stäbchenprobe durchführen.

Kuchen 10 Minuten in der Form auskühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Gutes Gelingen.

Bitte beachten Sie, dass nicht jeder Ofen die gleiche Hitzeverteilung hat.