

Zitronen-Joghurt-Kuchen

Zitronen-Joghurt-Kuchen

Dieser Zitronen-Joghurt-Kuchen ist super zitronig und schön saftig. Über die Kalorien sprechen wir bei diesem Leckerbissen lieber nicht, denn der Kuchen hat es leider echt in sich. Ich liebe ja Kuchen der schön feucht ist und dieser ist einfach der absolute Knaller. Wer Zitronenkuchen mag, wird diesen Kuchen lieben. Durch den Zitronensirup schmeckt der Kuchen nicht nur richtig intensiv nach Zitrone, sondern wird auch schön saftig und bleibt somit lange frisch, ohne direkt trocken und krümelig zu werden.

Für meinen Kuchen habe ich Saft und Abrieb von frischen Zitronen verwendet. Hierbei solltet ihr darauf achten, dass diese im besten Fall unbehandelt sind. Wenn ihr keine frischen Zitronen zu Hause habt, könnt ihr aber auch gekauften Zitronensaft, Zitronenschalenabrieb, oder auch Zitronenaroma verwenden. Ebenso lässt sich für das Rezept auch Limettensaft und Limettenschale, sowie Orangensaft und Orangenschalenabrieb verwenden. So könnt ihr euren Kuchen immer mal wieder geschmacklich verändern, ohne direkt nach einem neuen Rezept zu Suchen.



Zitronen-Joghurt-Kuchen

Den Backofen auf 180°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Eier, Zucker und Vanilleextrakt in eine Schüssel geben und schaumig aufschlagen. Die restlichen Zutaten dazu geben und alles zu einem gleichmäßigen Teig verrühren. Den fertigen Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Backform geben und im vorgeheizten Backofen für etwa 25 Minuten backen. Währenddessen die Zutaten für die Tränke in eine Schüssel geben und in der Mikrowelle erhitze. Gut umrühren, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat.□

□

Den heißen Kuchen mit einem Holzstäbchen gleichmäßig überall anstechen und das Zitronenwasser darüber geben. Komplet abkühlen lassen. Zuckerguss anrühren, über den Kuchen verteilen und nach Belieben mit bunten Streuseln dekorieren. Anschließend den Zuckerguss aushärten lassen.□□

Den Puderzucker könnt ihr auch super durch Puder-Erythrit austauschen. Auch Zuckeralternativen wie Erythrit und Xylit, könnt ihr für den Kuchen gut verwenden. Das spart noch mal einige Kalorien und schmeckt trotzdem richtig lecker.

Weitere Rezept-Ideen für Kuchen zum Ausprobieren & Nachmachen



Schoko-Haselnuss-Cake Bowl



Bienenstich Cake Bowl



Protein Cheesecake aus dem Backofen



Protein Zebra Cheesecake Bowl



BESTSELLER
Unsere beliebtesten Produkte, basierend auf
Bestellungen. Stündlich aktualisiert.
Bestseller in Lebensmittel & Getränke

amazon
Jetzt shoppen

KALORIENARME REZEPTE

150 leckere Ideen unter 500 Kalorien für Fast Food, Snacks & Zwischenmahlzeiten



[mehr Infos zum Buch](#)

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN
