

Zitronenkuchen

Saftiger Zitronenkuchen mit Zuckerguss

Ein leckeres Stück Kuchen versüßt jeden Sonntag und heute habe ich ein einfaches Zitronenkuchen Rezept für euch. Zitronenkuchen mit Zuckerguss mag ich super gerne und dieser hier ist besonders lecker. Der Joghurt und die Kondensmilch machen den Kuchen super weich und soft. Dazu schmeckt er herrlich frisch nach Zitrone. Ich überziehe den fertigen Kuchen direkt nach dem Baken mit Zuckerguss, denn so mögen wir ihn am liebsten. Ihr könnt den Kuchen aber auch nur mit Puderzuckerzucker bestäuben oder einfach so genießen.

Für den Kuchen habe ich ganz normales Weizenmehl Type 405 verwendet. Mit anderem Mehl habe ich diesen Kuchen bisher nicht gebacken, daher kann ich nicht sagen, ob das funktioniert. Den Zitronenjoghurt könnt ihr auch durch einfachen Natur-Joghurt ersetzen. Zitronensaft und -schale, bringen ordentlich Zitronengeschmack in den Kuchen. Wenn ihr keine frische Zitrone habt, könnt ihr stattdessen auch Zitronenaroma, oder auch gekauften Zitronensaft und Zitronenschalenabrieb verwenden.

Einfacher Zitronenkuchen mit Zitronenjoghurt und gezuckerter Kondensmilch

Für den Zitronenkuchen zuerst den Backofen auf 180°C Umluft 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Eier zusammen mit dem Zucker in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Die gezuckerte Kondensmilch dazu geben und kurziterrühren. Joghurt, Butter, Zitronensaft und Zitronenschale dazu tun und alles gut verrühren.

Das Mehl und das Backpulver hinzufügen und alles zu einem gleichmäßigen Teig verrühren. Den Teig in eine leicht gefettete Backform geben und im vorgeheizten Backofen für etwa 25 Minuten backen. Währenddessen den Puderzucker mit Zitronensaft und etwas Wasser verrühren. Den Kuchen nach dem Backen direkt mit einem Holzstäbchen überall einstechen und den Zuckerguss über den Kuchen gießen. Anschließend komplett auskühlen lassen.

WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR KUCHEN



Schoko-Haselnuss-Cake Bowl



Bienenstich Cake Bowl



Protein Cheesecake aus dem Backofen



Protein Zebra Cheesecake Bowl



Ameisenkuchen



Bananenbrot mit Chocolate Chips



Kokos-Limetten-Kuchen



Baked Oats mit Keksen

MIKROWELLEN KUCHEN

80 leckere Cake Bowls unter 500 Kalorien



[mehr Infos zum Buch](#)

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN



Streuselschnecken



Pizzaschnecken



Zwiebel-Frischkäse-Taler



Pide mit Hackfleisch



Spinat-Feta-Fladen



Birnen-Walnuss-Crumble



Dampfnudeln mit Vanillesauce



Marzipan-Mandel-Hörnchen
