# 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 kurz weiterrühren. 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



## 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 Käsekuchen

---

# MIKROWELLEN KUCHEN

80 leckere Cake Bowls unter 500 Kalorien




mehr Infos zum Buch

## DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN



### Spinat-Feta-Fladen



### Birnen-Walnuss-Crumble



## Dampfnudeln mit Vanillesauce



## Marzipan-Mandel-Hörnchen



## Cheeseburger Muffins



## Apfel Pancakes



## Osterbrot



## Oster Mini-Amerikaner

---

---