Rezept

Joghurt-Zitronen-Kuchen

Ein Rezept von Joghurt-Zitronen-Kuchen, am 12.10.2024

Zutaten

- **2** unbehandelte Zitronen
- **300 g** Joghurt (am besten griechischer oder türkischer)
- **300 g** Hartweizengrieß
- 1/2 TL Zimtpulver
- **70 g** Butter
- **3** Eier (Größe M)
- **50 g** Honig
- 1/2 Päckchen Backpulver
- **200 g** Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Kuchenstücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

Zubereitung

1. Zitronen unter warmem Wasser gut abschrubben und die Schale dünn abreiben. Saft von 1 1/2 Zitronen auspressen. Den Backofen auf 180 Grad schalten (Umluft ohne Vorheizen: 160 Grad).

2. Die Butter in einem kleinen Töpfchen flüssig werden lassen, aber nicht bräunen. Mit einem Teil davon die Form ausstreichen. Joghurt mit Eiern, Honig und übriger flüssiger Butter in eine Schüssel füllen und mit den Schneebesen des Handrührers richtig kräftig durchschlagen.

3. Die Zitronenschale mit Grieß, Back- und Zimtpulver gut mischen. Mit dem Schneebesen unter die Joghurtcreme heben. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (Mitte) 35-40 Minuten backen, bis der Kuchen aufgegangen und leicht braun ist.

4. In der Zwischenzeit schon mal den Zucker mit 300 ml Wasser und Zitronensaft in einen Topf geben. Auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze heiß werden lassen, bis der Zucker schmilzt. Dann Zuckerwasser ungefähr 15 Minuten kochen, bis es langsam dickflüssig wird. Vom Herd ziehen.

5. Den Kuchen aus dem Ofen ziehen, mit einer Rouladennadel (Stricknadel geht auch) ganz oft einpieksen. Den Zuckersirup drüberlöffeln und den Kuchen kalt werden lassen. Mindestens 1/2 Tag durchziehen lassen, so wird auch das letzte Grießkorn weich. Und: Aus dem Kühlschrank schmeckt er wirklich am allerbesten.