

## Rezept

# Zitronen-Joghurt-Kuchen mit Basilikumzucker

Ein Rezept von Zitronen-Joghurt-Kuchen mit Basilikumzucker, am 27.04.2024

## Zutaten

|                                       |                                    |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| <b>1</b> Bio-Zitrone                  | <b>2 Stängel</b> Basilikum         |
| <b>150 g</b> (Roh-)Rohrzucker         | <b>100 ml</b> Sonnenblumenöl       |
| <b>2 M</b> Eier                       | <b>1/4 TL</b> Fleur de Sel         |
| <b>250 g</b> Naturjoghurt             | <b>150 g</b> Weizenmehl (Type 550) |
| <b>1 TL</b> Backpulver                | <b>50 g</b> Speisestärke           |
| <b>2 EL</b> Lemon Curd (aus dem Glas) |                                    |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Backblech (30 x 40 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min  
**Pro Portion** Ca. 130 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben, 1 EL Saft auspressen. Die Basilikumblättchen von den Stängeln zupfen und in Streifen schneiden, mit 75 g Rohrzucker in einem Mörser zerreiben.
2. Übrigen Zucker mit Öl, Eiern, Fleur de Sel und Zitronenschale mit den Quirlen des Handrührgeräts glatt verrühren. Joghurt und die Hälfte des Basilikumzuckers unterrühren. Mehl, Backpulver und Speisestärke vermischen und ebenfalls unterrühren. Teig auf das Backblech geben und glatt streichen. Im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen.
3. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen. Lemon Curd mit dem Zitronensaft verrühren und den noch warmen Kuchen damit bestreichen, mit übrigem Basilikumzucker bestreuen. Auf dem Blech auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.