Rezept

Zitronenkuchen mit Stevia

Ein Rezept von Zitronenkuchen mit Stevia, am 25.04.2024

Zutaten

5	zimmerwarme Eier
1 Prise	Salz
1 Msp.	Vanillepulver
1 gestrichener TL	Backpulver
	Fett für die Form
	Saft und abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitronen
1,2 g	Steviosid-Extrakt
200 g	weiche Joghurtbutter
300 g	Mehl
evtl. etwas	Mineralwasser
1	langes Holzstäbchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform von 25 - 30 cm Länge (15 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 180° vorheizen, Kastenform mit wenig Joghurtbutter gut einfetten. Aus den Teigzutaten von 3 – 4 EL Zitronensaft und 0,9 g Steviosid-Extrakt nach dem Grundrezept (siehe Rezept-Tipp) einen Rührteig zubereiten. Den Teig in die Form füllen und den Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 50 Min. backen.

2. Wenn der Kuchen fertig ist (Stäbchenprobe), aus dem Ofen nehmen und sofort aus der Form stürzen. Noch warm mehrmals mit einem Holzstäbchen einstechen. Den restlichen Zitronensaft mit 0,3 g Steviosid-Extrakt verrühren und mit einem Pinsel gleichmäßig auf dem noch warmen Kuchen verteilen. Anschließend den Zitronenkuchen in Alufolie einwickeln und ca. 8 Std., am besten über Nacht, durchziehen lassen.