

Zitronenkuchen vom Blech

Zutaten für 1 Blech

- 250 g Naturjoghurt
- 450 g Weizenmehl
- 300 g Zucker
- 225 ml Sonnenblumenöl
- 5 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Zitrone (den Saft und die geriebene Schale davon)



Für den Guss:

- 250 g Puderzucker
- 1 Zitrone (Saft davon)

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Verrühre den Joghurt und den Zucker und schlage ihn zusammen mit den Eiern schaumig. (Thermomix 8 Sek. Stufe 4)
2. Gib nun das Sonnenblumenöl, die geriebene Zitronenschale und den Zitronensaft hinzu und verrühre alles gut. (Thermomix 6 Sek. Stufe 4)
3. Siebe das Mehl und das Backpulver nach und nach dazu und verrühre alles, bis ein glatter Teig entsteht. (Thermomix 2 Minuten auf Stufe 4).
4. Fette dein Blech oder belege es mit Backpapier.
5. Verteile den Teig gleichmäßig darin.

6. Backe den Zitronenkuchen im vorgeheizten Backofen bei ca. 170°C Ober- und Unterhitze für 25 - 30 Minuten. Der Kuchen ist fertig, wenn er goldbraun ist und bei der Stäbchenprobe kein Teig mehr kleben bleibt.

Das Beste zum Schluss: Der Guss

Nach dem Auskühlen kannst du den Zitronenkuchen beliebig verzieren. Wir rühren dafür gern einen **Zuckerguss mit Zitronensaft** an. Du kannst Zitronensaft aus der Flasche nehmen. Frisch ausgepresste Zitrone hat aber ein deutlich intensiveres Aroma.

Gib für den Guss den Puderzucker in eine Schüssel und rühre soviel Zitronensaft unter, bis er richtig cremig ist. Verteile den Zitronenguss dann auf dem Kuchen. Wenn du möchtest kannst du den Zitronenkuchen auch noch mit bunten Streuseln oder in Scheiben geschnittenen Zitronen verzieren.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

