

Saftiger Zitronenkuchen



kleinkindtauglich

Thermomix

Saftiger Zitronenkuchen mit Öl - so gelingt er einfach und schnell im Handumdrehen

Susi Sahnescnittchen ist die berühmteste Backfee weit und breit für mich und daher könnt ihr euch sicher sein, dass es sich lohnt, ihr Rezept für diesen saftigen Zitronenkuchen nachzubacken.

Das enthaltene Öl und der Naturjoghurt machen den Kuchen wunderbar saftig und frisch - echte Zitronenschale und der dazugehörige Saft sorgen für das unverwechselbare Aroma.

Das Rezept erhaltet ihr in Form eines Tassenkuchens - so müsst ihr nichts abwiegen und auch Kinder können ihn schon wunderbar alleine backen. Und um Fragen vorab zu beantworten: Mit einer kleinen Tasse ist eine ganz normale Kaffeetasse gemeint - kein Pott.

Zutaten für eine runde 26 cm Springform:

- 1 kleine Tasse Naturjoghurt
- 3 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 3 kleine Tassen Mehl
- 2 kleine Tassen Zucker
- 1 kleine Tasse Sonnenblumenöl
- 1 Zitrone, davon den Saft und die abgeriebene Schale

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv:

ca. 45 Minuten

So machst du den Zitronenkuchen selber

1. Verrühre den Joghurt und den Zucker und schlage ihn zusammen mit den Eiern schaumig.
2. Gib nun das Sonnenblumenöl, die geriebene Zitronenschale und den Zitronensaft hinzu und verrühre alles gut.
3. Siebe das Mehl und das Backpulver nach und nach dazu und verrühre alles, bis ein glatter Teig entsteht.

Alternativ: Zubereitung mit dem Thermomix

1. Gib das Mehl, das Backpulver und den Zucker in den Mixtopf und verrühre es **8 Sekunden auf Stufe 4**.
2. Füge dann die restlichen Zutaten hinzu und verrühre alles für **2 Minuten auf Stufe 4**.
3. Schiebe den Teig nach unten und rühre ihn für weitere **30 Sekunden auf Stufe 4**.

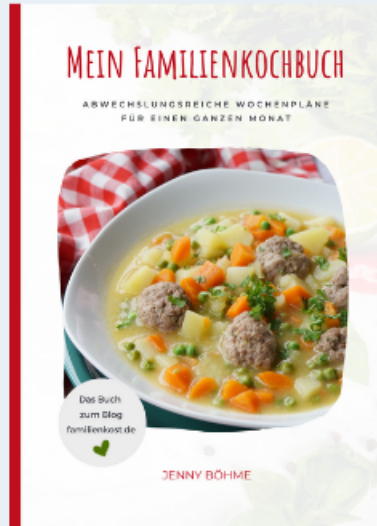
Zitronenkuchen backen

1. Fette eine Backform ein und verteile den Teig gleichmäßig darin.
2. Dein Zitronenkuchen bäckt nun 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.
3. Nach dem Auskühlen kannst du den Zitronenkuchen beliebig verzieren. Das geht wunderbar mit Zucker- oder Schokoglasur.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Der Kuchen eignet sich außerdem prima als Grundlage vieler [Kindergeburtstagskuchen](#), die du als Pferdekoppel, Dinosaurierlandschaft oder einfach nur mit bunten Streuseln gestalten kannst.