



ZITRONENKUCHEN MIT JOGHURT

Für: 12 Stücke | Zubereitungszeit: 20 min | Backzeit: 50-55 Minuten



ZUTATEN:

Für den Teig:

- 350 g Mehl
- 1 Pck. Weinsteinbackpulver (17g)
- 200 g weiche Butter
- 250 g feiner Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 TL abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
- 1 EL Zitronensaft
- 5 Eier
- 250 g Naturjoghurt, 3,5% Fett
- 1 EL Rum (optional)

Für den Guss:

- 200 g Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1-3 EL Naturjoghurt, 3,5% Fett

ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf **175 Grad Ober-Unterhitze** vorheizen. Eine Gugelhupfform fetten und mit Mehl ausstäuben. In einer Schüssel **350 g Weizenmehl Typ 405** und **1 Päckchen Weinstein-Backpulver* (17g)** in einer kleinen Schüssel mischen und beiseite stellen.
2. In einer weiteren Schüssel **200 g weiche Butter**, **250 g feiner Backzucker**, **1 Pck. Vanillezucker**, **1 EL Rum (optional)**, **1EL Zitronensaft** und **3 TL abgeriebene Zitronenschale** sehr schaumig schlagen. Danach **5 Eier** trennen und die Eigelbe einzeln unterrühren.
3. Die Mehlmischung über den Teig sieben und zusammen mit **250 g Naturjoghurt*** unter den Teig rühren.
4. Das **Eiweiß** steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.
5. Den Teig in die Backform füllen und den Kuchen **60 Minuten** im vorgeheizten Backofen backen. Ggf. nach 40 Minuten abdecken. Nach Ende der Backzeit den Gugelhupf noch kurz 10 Minuten bei geöffneter Ofentür im Ofen stehen lassen, dann auf ein Kuchengitter stellen und nochmals 10 min. abkühlen lassen. Den Gugelhupf auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.
6. Für den Guss **200 g Puderzucker** mit **1 EL Zitronensaft** mischen. Das ergibt meist nur einen Klumpen. Nun nach und nach je **1 EL Naturjoghurt** dazu geben und verrühren. Die Konsistenz des Gusses sollte etwas flüssiger als Zahnpasta sein. Dann den Guss mit einem Pinsel auf dem ganzen Kuchen verteilen und trocknen lassen.

***INFO:** Für das Rezept kann auch jedes andere Joghurt verwendet werden. Das Weinsteinbackpulver kann auch durch 1 Päckchen normales Backpulver ersetzt werden.