

# Eiweiß-Zitronen-Kuchen

Das Rezept für den Eiweiß-Zitronen-Kuchen ist sehr hilfreich, wenn man viele Eiweiße übrig hat. Der Hauch Zitrone verleiht dem Kuchen das gewisse Etwas.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

100 g	<a href="#">Naturjoghurt</a>
80 ml	Öl
0.5 Stk.	Zitronen (eventuell mehr)
120 g	<a href="#">Zucker</a>
150 g	Mehl
3 TL	Backpulver (gestrichene)
7 Stk.	Eiweiße
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Stk.	<a href="#">Backform</a>

## Zubereitung

1. Für den **Eiweiß-Zitronen-Kuchen** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann den Joghurt, das Öl, den Zucker und den Saft, mit dem Abrieb der halben Zitrone in eine Schüssel geben, und so lange Rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Wer einen intensiveren Zitronengeschmack möchte, sollte mehr Zitronenabrieb verwenden.
3. Danach das Mehl mit dem Backpulver vermengen und durch ein Sieb hinzufügen. Alles nur kurz miteinander verrühren.

4. Jetzt die Eiweiße mit dem Salz zu steifen Eischnee schlagen.
  
5. Dann den Eischnee, in 3 Portionen geteilt, nach und nach unter den Teig heben.
  
6. Den Teig anschließend und umgehend in die Form geben, glattstreichen und im Ofen ca. 30 Minuten backen. Sollte der Kuchen während des Backens zu dunkel werden, einfach die Oberfläche mit einem Stück Alufolie oder Backpapier abdecken. Eine Stäbchenprobe zeigt, ob der Kuchen gar ist.

## **Tipp**

Den Eiweiß-Zitronen-Kuchen kann man vor dem Servieren zusätzlich noch mit Staubzucker bestäuben.