Griechischer Joghurt-Zitronenkuchen

Der Griechische Joghurt-Zitronenkuchen ist alles andere als ein weiterer Streuselkuchen. Das Rezept enthält eine dünne Cremeschicht, die dem Kuchen das gewisse Etwas verleiht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Teig

1.5 Tassen	Mehl
0.5 TL	Backpulver
0.25 TL	Natron
0.25 TL	Salz
0.5 Tassen	Öl
0.75 Tassen	Zucker
1 Stk.	Ei
0.5 Tassen	Griechischer Joghurt
1 Stk.	Bio-Zitrone (Abrieb)
2 EL	Frischen Zitronensaft

Für die Creme

180 g	Frischkäse
50 g	Griechischer Joghurt
0.25 Tassen	Zucker
1 Stk.	Ei
2 TL	Frischen Zitronensaft

Für die Streusel

0.5 Tassen	Mehl
0.25 Tassen	Zucker
2 EL	Butter (kalt)

Zubereitung

1. Für den griechischen **Joghurt-Zitronenkuchen** eine Auflaufform oder ähnliches (30x22cm) mit Backpapier auslegen und den Backofen auf ca. 175°C Ober/Unterhitze vorheizen. Das Tassenmaß beträgt ca. 200ml.

2. Anschließend für die Creme, den Frischkäse, den griechischen Joghurt, den Zucker, das Ei und den Zitronensaft gründlich verrühren und zur Seite stellen.

3. Nun für den Teig, das Mehl, das Backpulver, das Natron, das Salz und den Zucker in eine Schüssel geben und gut miteinander vermengen.

4. Danach das Öl, das Ei, den griechischen Joghurt, den Abrieb der Zitrone und die 2 EL Zitronensaft hinzufügen und nur so lange verrühren, bis alle Zutaten miteinander verbunden sind.

5. Den Teig hinterher in die Form geben und glatt streichen.

6. Jetzt die angerührte Creme auf dem Boden verteilen.

7. Als nächstes für die Streusel das Mehl, den Zucker und die kalte Butter in eine Schüssel geben.

8. Dann die Zutaten so lange mit den Händen durchkneten, bis man die gewünschten Streusel

hat.

9. Diese letztendlich auf der Creme verteilen und im Ofen ca. 45-50 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Tipp

Den Griechischen Joghurt-Zitronenkuchen vor dem Servieren mit etwas Staubzucker bestäuben.