Joghurtkuchen

Dieser Joghurtkuchen mit Zitronenglasur ist der perfekte Alltagskuchen: einfach, saftig und herrlich aromatisch. In nur wenigen Schritten zauberst du eine süße Mehlspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

300 g	Weizenmehl (Type 405)
200 g	Zucker
3 TL	Backpulver
1 Stk.	Zitrone (Schale unbehandelt)
4 Stk.	Eier
200 g	Griechischer Joghurt
200 ml	neutrales Pflanzenöl (z.B. Sonnenblumenöl)
100 g	Staubzucker (Puderzucker)
3 EL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für den **Joghurtkuchen** mit Zitronenglasur den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen oder einfetten. In einer Rührschüssel das Weizenmehl, Zucker und Backpulver gut vermengen. Die unbehandelte Zitrone heiß abwaschen, trocken tupfen und Schale fein abreiben. Zitronenabrieb, Eier, Joghurt und Öl hinzufügen. Mit einem Schneebesen oder Handrührgerät alles zu einem glatten Rührteig verrühren. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und glatt streichen.

2. Im vorgeheizten Backofen zirka 40–45 Minuten goldgelb backen, Stäbchenprobe machen. Danach den Joghurtkuchen auf ein Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

3. Den frisch gepressten Zitronensaft mit Staubzucker zu einer Glasur verrühren und den Joghurtkuchen damit glasieren.

Tipp