

Konfetti-Zitronenkuchen

Der Konfetti-Zitronenkuchen ist ein fröhlicher und saftiger Kuchen für jeden Anlass. Besonders bei Geburtstagsfeiern und Kinderpartys sorgt der farbenfrohe Kuchen für gute Laune.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 55 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

für den Teig

200 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
180 g	Zucker
1 Prise	Salz
4 Stk.	Eier
2 Stk.	Bio-Zitronen (Schale unbehandelt)
300 g	Weizenmehl
2.5 TL	Backpulver
200 g	Griechischer Joghurt (oder Naturjoghurt)
100 g	Zuckerstreusel (bunte, backfeste)

für die Glasur

150 g	Staubzucker
2 EL	Zitronensaft
Nach Belieben	Zuckerstreusel

Zubereitung

1. Um einen **Konfetti-Zitronenkuchen** zu backen zuerst den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform zirka 13x25 cm leicht einfetten und mit einem Streifen Backpapier auslegen. Dabei sollte das Backpapier nur entlang der langen Seite von einem Ende zum anderen reichen. So lässt sich der fertige Kuchen später besonders einfach

aus der Form heben.

2. Die weiche Butter gemeinsam mit dem Zucker und einer Prise Salz hell und luftig aufschlagen. Den Abrieb der Bio-Zitronen unterrühren. Die Eier einzeln nacheinander hinzufügen und jedes Ei mindestens 30 Sekunden gründlich unter die Buttermasse schlagen. Dadurch wird der Teig besonders schön cremig. Anschließend den Joghurt vorsichtig unterziehen. Mehl und Backpulver miteinander vermischen. Die Mehlmischung gemeinsam mit dem Saft einer Bio-Zitrone vorsichtig unter den Teig heben. Zum Schluss die Zuckerstreusel unterrühren. Dabei nicht zu lange rühren, damit die Streusel ihre Farbe möglichst gut behalten. Den fertigen Teig in die vorbereitete Kastenform geben und die Oberfläche glatt streichen.
3. Den Konfetti-Zitronenkuchen im vorgeheizten Backofen etwa 55 Minuten goldgelb **backen**. Wird die Oberfläche während des Backens zu dunkel, kann der Kuchen mit einem Stück Backpapier abgedeckt und anschließend fertig gebacken werden. Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen vollständig durchgebacken ist. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Anschließend mit einem Schaschlikspieß mehrmals tief einstechen und mit dem Saft der zweiten Bio-Zitrone beträufeln. Den Kuchen etwa 10 Minuten ruhen lassen, damit der Zitronensaft gut einziehen kann. Anschließend vorsichtig vom Rand lösen, mithilfe des Backpapiers aus der Form heben und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
4. Für den Zitronenguss den Staubzucker mit Zitronensaft zu einem dickflüssigen, cremigen Guss verrühren. Den Zitronenguss auf dem vollständig ausgekühlten Kuchen verteilen und sofort mit bunten Zuckerstreuseln verzieren. Den Guss fest werden lassen und den Kuchen anschließend in Scheiben schneiden.

Tipp