Yoghurt-Lemon-Chocolate-Cake

Das Rezept vom Yoghurt-Lemon-Chocolate-Cake hat einen schönen leichten Zitronengeschmack, der gut zusammen mit der Schokolade harmoniert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

Für den Teig

125 g	Butter
130 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
100 g	Naturjoghurt
200 g	Mehl (gesiebt)
3 Stk.	Eier
0.5 Packungen	Backpulver
1 Stk.	Zitrone (Saft und Abrieb)
60 g	Schokoladendrops (Zartbitter)

Für den Guss

60 ml	Schlagobers
120 g	Zartbitterschokolade

Zum Verzieren

Nach Belieben	Schokoladendrops (Zartbitter)
Nach Belieben	Zitronenabrieb

Zubereitung

1. Für den **Yoghurt-Lemon-Chocolate-Cake** eine Kastenform ausfetten und bemehlen, und den Ofen auf ca. 180°C Umluft vorheizen.

2. Nun die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und den Eiern schaumig rühren.

3. Dann den Joghurt mit dem Zitronensaft und dem Zitronenabrieb hinzufügen und kurz verrühren. Danach das Mehl mit dem Backpulver vermengen und hinzufügen.

4. Jetzt noch die Schokoladendrops unterheben und den Teig anschließend in die Kastenform geben. Den Kuchen ca. 35 Minuten backen (Stäbchenprobe machen) und danach komplett auskühlen lassen.

5. Zum Schluss das Schlagobers in einen Topf geben und erhitzen. Darin dann die Schokolade schmelzen lassen bis diese vollständig aufgelöst ist. Den Kuchen großzügig mit der Schokolade bestreichen und mit Schokodrops/ Zitronenabrieb verzieren.

Tipp

Bei dem Yoghurt-Lemon-Chocolate-Cake könnte man die Hälfte Mehl durch gemahlene Mandeln ersetzen.