Zitronen-Grieß-Kuchen

Das Rezept für Zitronen-Grieß-Kuchen ist ganz einfach zu backen und der Kuchen wird wunderbar erfrischend und saftig. So schmeckt Kuchen auch an heißen Tagen wunderbar!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

50 g	Butter
1 EL	Butter (für die Form)
100 ml	Wasser
2 Stk.	Eier
2 Stk.	Zitronen
150 g	Zucker
250 g	Grieß
250 ml	Joghurt
1 TL	Backpulver
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den Zitronen-Grieß-Kuchen den Backofen auf 175°C vorheizen und eine Guglhupf-Form (16 cm) mit Butter einfetten. Butter und 1/3 des Zuckers schaumig schlagen, dann nach und nach die Eier einrühren.

2. Die Zitronen auspressen und die Schale abreiben. Die abgeriebene Zitronenschale mit dem Joghurt unter die Eier-Butter-Zucker-Masse rühren. Zuletzt den Grieß mit dem Backpulver mischen und ebenfalls untermengen.

3. Alles in die Kuchenform füllen und glatt streichen. Im Ofen ca. 30 Minuten backen. Währenddessen den Zitronensaft mit Wasser und dem restlichen Zucker in einen Topf geben und erhitzen. So lange köcheln lassen, bis ein Sirup entsteht.

4. Kuchen aus dem Ofen nehmen und gleichmäßig mit dem Sirup beträufeln. Noch in der Form auskühlen lassen und erst dann herauslösen und servieren.

Tipp

Den Zitronen-Grieß-Kuchen alternativ als Muffins backen.