Zitronen-Joghurt-Blechkuchen

Der Zitronen-Joghurt-Blechkuchen ist schnell gebacken. Das einfache aber raffinierte Rezept schmeckt immer wieder.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

für den Teig

3 Stk.	Eier (für)
125 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Bio-Zitrone (Saft und Abrieb davon)
100 g	Joghurt (3,5% Fett)
50 ml	neutrales Pflanzenöl
60 g	Mehl
1 Packung	Vanillepuddingpulver
100 g	gemahlene Mandeln
3 TL	Backpulver
1 Prise	Salz

für die Glasur

150 g	Staubzucker (gesiebt)
1 EL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für den **Zitronen-Joghurt-Blechkuchen** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Hier wurde ein Blech 20x25 cm verwendet, bei einem größeren Blech wird der Kuchen dünner und die Backzeit verkürzt sich etwas.

2. Die Eier in eine Schüssel schlagen und mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.

3. Das Mehl mit dem Vanillepuddingpulver, gemahlene Mandeln, Backpulver und Salz vermischen. Zusammen mit dem Joghurt, Pflanzenöl, Zitronenabrieb, Zitronensaft zur Masse rühren.

4. Den Teig auf das Backblech füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen zirka 20 Minuten backen (stäbchenprobe machen). Den fertig gebackenen Blechkuchen aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.

5. Den Staubzucker und Zitronensaft zu einer zähflüssigen Glasur verrühren. Über den Kuchen verteilen und den Kuchen je nach Belieben mit Zuckerstreuseln dekorieren.

Tipp