



AWP Berlin Zitronenkuchen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Backzeit: 45 Minuten

Ruhezeit: 1 Stunde für das Frosting

Zutaten

- 113g Butter
- 170g Zucker
- 2 Esslöffel Zitronenschale
- 3 Esslöffel Zitronensaft
- 3 große Eier (Raumtemperatur)
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 50 g griechischer Joghurt
- 170g Mehl
- 1½ Teelöffel Backpulver
- ½ Teelöffel Backnatron
- ½ Teelöffel Salz
- 113 g Frischkäse

Zubereitung

1 Ofen auf 180° vorheizen. Eine rechteckige Backform mit Backpapier auslegen, sodass das Papier über die Kanten hinaus steht.

In einer großen Rührschüssel Butter, Zucker und 1 Esslöffel Zitronenschale verquirlen. Die Eier einzeln unterschlagen. Dann Zitronensaft, Vanilleextrakt und Joghurt hinzugeben. Anschließend Mehl, Backpulver, Natron und Salz hinzufügen. So lange rühren, bis alles gut vermischt ist.



3 In einer Schüssel den Frischkäse und 1 Esslöffel Zitronenschale verquirlen.

1/3 des Teigs in die vorbereitete Form geben. Teelöffelgroße Mengen des Frischkäses auf den Teig geben, dabei die Hälfte des Frischkäses verwenden. Käse mit einem Messer sanft verrühren. Wieder 1/3 des Teigs darüber geben, dann den restlichen Frischkäse einrühren und den übrigen Teig darübergeben.

5 45 Minuten backen

Frosting

6 Vor dem Glasieren den Kuchen vollständig abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Glasur zubereiten:

7 In einer Schüssel den Puderzucker, den Zitronensaft und den Zucker verquirlen.

8 Die Glasur über den Kuchen gießen.

9 Etwa eine Stunde lang fest werden lassen, in Scheiben schneiden und genießen!