



REZEPTE von der **BIENENMANUKTUR**

ZITRONENKUCHEN

FÜR 4 PERSONEN



Zutaten:

4 Eier
200 g Zucker
220 g griechischer Joghurt
80 g Raps- oder Sonnenblumenöl
3 EL geriebene oder gemahlene Zitronenschale ca. 2-3 Zitronen
1 Stück Zitrone ausgepresst
4 Tropfen Zitronenbackaroma bzw.
1-2 TL Zitronenöl
240 g Mehl
2 TL (Weinstein) Backpulver
1/2 TL Salz
ca. 150 g Puderzucker
nach Bedarf Zitronensaft alternativ Wasser
6 Eßl Honigperlen Zitrone
1 Becher Sahne

Und so gelingt's:

Eier, Zucker und Joghurt in einer Rührschüssel so lange rühren bis sich der Zucker gelöst hat und nicht mehr knirscht. Öl, Zitronenschale- und Saft sowie das Zitronenbacköl untermischen. Mehl, Backpulver und Salz dazugeben und kurz untermischen. Den Teig in eine gefettete Kastenform geben und glatt streichen. Im Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze für mindestens 50 Minuten backen. Der Kuchen sollte auf einem Kuchengitter abkühlen, bevor man ihn aus der Form stürzt. Für den Zuckerguss, den Puderzucker mit Zitronenwasser oder Wasser verrühren. Besonders dünn und glänzend wird der Zuckerguss, wenn man ihn auf dem warmen Kuchen verteilt. Die Sahne steif schlagen und mit den Honigperlen Zitrone dekorieren!

Guten
Appetit!