

Zitronen-Joghurt-Kuchen



ZUTATEN:

- 4 Bio Zitronen
- 300 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 250 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 3 Eier
- 150 g Griechischer Joghurt



ZUBEREITUNG:

Von 3 Zitronen das Gelbe der Schale abreiben und den Saft auspressen. Die 4. Zitrone in dünne Scheiben schneiden. Die Butter mit Zucker cremig aufschlagen und anschließend die Eier nach und nach unterrühren. Als nächstes den Zitronensaft, die Zitronenschale und den Joghurt einrühren. Sobald sich alles gut verbunden hat, das Mehl mit Backpulver und Salz mischen und zur Buttermasse sieben. Die Mehlmischung nur noch kurz einrühren. Den Teig in einen Backrahmen (24 x 30 cm) füllen und glattstreichen. Die Zitronenscheiben darauf verteilen. Bei 175 °C Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten backen.



Instagram: @ANJA_BACKEN