



farmgoodies
So entsteht das Gute

ZITRONENKUCHEN MIT BIO-RAPSÖL

Erstellt am 21.07.2023

Rezept von Anita Moser alias "Private Taste"

vegetarisch leicht ⌚ 60 min

Genieße den ultimativen Sommergenuss mit diesem erfrischenden Zitronenkuchen! Die perfekte Kombination aus saftigem Teig und spritziger Zitronennote. Egal ob zum Nachmittags-Kaffee oder als Dessert - dieser sommerliche Leckerbissen wird dich mit seinem unwiderstehlichen Geschmack verzaubern. Hol dir jetzt das Rezept für den erfrischendsten Zitronenkuchen des Sommers! 🍋👩🏻‍🍳 von Bloggerin Anita Moser 📖📖



Zutaten

- 4 Eier Gr. L
- 100 g gelber Rohrzucker
- 100 g Feinkristallzucker
- Saft von 5-6 frischen Zitronen
- Aberiebene Schale von 2 BioZitronen
- 240 g Weizenmehl glatt Typ 700
- 200 g Joghurt, 0% griechisch
- 80 ml Bio-Rapsöl von Farmgoodies
- 1 Packung Backpulver
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker sehr schaumig schlagen und löffelweise das Joghurt und den Zitronensaft mit den Zesten dazugeben. Das mit Backpulver vermischte Mehl mit dem Salz und dem Öl unterheben.

Den Teig in eine zuvor gefettete Form füllen

Den Kuchen bei 180° C Ober- & Unterhitze mindestens 50 Minuten, bis die Stichnetelprobe sauber bleibt.

Nach der Backzeit Backrohr öffnen und den Kuchen darin auskühlen lassen.

Den noch lauwarmen Kuchen mit einer Zitronen-Glasur überziehe.

Dafür den Saft einer Zitrone mit ca. 150 g Staubzucker vermischen und glattrühren.

Empfehlenswert 👩🏻‍🍳👍

