

REZEPT

AWP Berlin Zitronenkuchen

Zubereitungszeit: **ca. 20 Minuten**



Zutaten

- 113g Butter
- 170g Zucker
- 2 Esslöffel Zitronenschale, plus 3 Esslöffel Saft
- 3 große Eier (Raumtemperatur)
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 50 g griechischer Joghurt
- 170g Mehl
- 1,5 Teelöffel Backpulver
- 1/2 Teelöffel Backnatron
- 1/2 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.
2. 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.
4. 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 vollständig abkühlen lassen.
7. In der Zwischenzeit die Glasur zubereiten: In einer Schüssel den Puderzucker, den Zitronensaft und den Zucker verquirlen.
8. Die Glasur über den Kuchen gießen.
9. Etwa 1 Stunde lang fest werden lassen, in Scheiben schneiden und genießen!