

# Zitronenkuchen mit Sahne-Quark-Topping

Seit langem wollte ich mal wieder einen Zitronenkuchen backen. Zitronen mochte ich schon immer, egal ob als Kuchen oder als Getränke ich finde, mit Zitronen kommt ein gewisser Frische-Kick in die ganze Geschichte rein. Zu meinem letzten Geburtstag bekam ich von meiner Freundin ein Zitronenbäumchen geschenkt. Ich freue mich schon auf die hoffentlich reichliche Zitronenernte.





Mein Zitronenkuchen besteht aus einem Rührteig, den man sehr schnell hergestellt hat. Griechischen Joghurt habe ich mit verarbeitet für einen richtig lockeren Kuchen. Das Sahne-Quark-Topping ist das i-Tüpfelchen. Nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich ist der Kuchen eine Wucht. Er ist luftig, locker und schmeckt fruchtig, einfach nach Zitronen.

Meine Mutter durfte davon schon kosten, auch sie war restlos begeistert. Ein schönes Tässchen Kaffee dazu, und einem gemütlichen Kaffeeklatsch steht nichts mehr im Wege. Aber überzeugt Euch selbst, hier kommt das Rezept:







## **Rezept für meinen Zitronenkuchen mit Sahne-Quark-Topping:**

### **Zutaten für den Teig:**

- 1 Zitrone
- 335 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 4 Eier
- 130 g Butter
- 220 g griechischer Joghurt

### **Zutaten für das Topping:**

- 200 g Sahne
- 150 g Quark
- 2 Pck. Vanillinzucker
- 2 Pck. Sahnesteif

### **Zubereitung Teig:**

1. Zitrone heiß abspülen und fein abreiben.
2. Kastenform mit Backpapier auslegen.
3. Butter, Zucker und Vanillinzucker mit einem Handrührgerät geschmeidig rühren.
4. Eier einzeln unterrühren.
5. Joghurt und Zitronenschale dazugeben und weiterrühren.
6. Mehl und Backpulver mischen und unter die Joghurtmischung rühren.
7. Teig in die vorbereitete Kastenform füllen und bei 160° C Umluft, ca. 60 Minuten backen.
8. Sahne mit Sahnefest steif schlagen.
9. Vanillinzucker einrieseln lassen.
10. Quark unterheben und auf dem erkalteten Kuchen verteilen.

***Viel Spaß mit meinem Rezept!***

Wenn Du mein Rezept ausprobiert hast, würde ich mich **@damofoodworld** über eine Verlinkung sehr freuen, oder nutze den Hashtag **#damofoodworld**









## ***Weitere leckere Kuchenrezepte:***

- [Himbeerkäsekuchen](#)
- [Apfel Sahne Schmand Kuchen nach einem Familienrezept](#)
- [Käsekuchen mit Eierlikör und Mandarinen](#)
- [Johannisbeerkuchen vom Blech](#)
- [Aprikosen Rührkuchen](#)
- [Karottenkuchen – einfach und vegan](#)
- [Birnen-Kirsch-Streuselkuchen](#)
- [Yogurette Rührkuchen mit Zitronenglasur](#)