

Zitronenkuchen mit Mascarpone Joghurt

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: 45 Minuten

Gesamt: 1 Stunde

Zutaten:

- 4 Eier
- 230 g Zucker
- 125 g weiche Weihenstephan Butter
- Prise Salz
- 2 kleine Zitronen (Abrieb der Schale & ca. 70 ml Saft)
- 300 g Mehl
- 1 TL Natron
- 2 TL Backpulver
- 1 Becher Weihenstephan Mascarpone Joghurt auf Zitrone

Zitronen-Zuckerguss

- Puderzucker
- Zitronensaft

Zubereitung:

1. Eier und Zucker cremig rühren und Weihenstephan Butter unterschlagen.
2. Den Weihenstephan Mascarpone Joghurt mit der Buttercreme verrühren, eine Prise Salz, Zitronenabrieb und ca. 70 ml Zitronensaft hinzugeben und unterrühren.
3. Das Mehl mit dem Backpulver und Natron vermischen und zur Zitronencreme geben, die Zutaten kurz miteinander verrühren.
4. Den Teig in eine kastenförmige Backform aus Silikon füllen und glatt streichen. Den Zitronenkuchen im Backofen bei 175° C Ober/-Unterhitze für ca. 45–50 Minuten backen. Ggf. die Stäbchenprobe durchführen. Tipp: Nach 15 Minuten den Kuchen ca. 1 cm tief einschneiden. Den Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und anschließend aus der Form kippen.
5. Puderzucker und (restlichen) Zitronensaft miteinander verrühren und den Guss auf dem Kuchen verteilen.