



ZITRONENBECHER

FÜR 6 PERSONEN

Für eine Cakeform von ca. 20 cm, mit Backpapier ausgelegt

| | |
|---------|----------------------------|
| 125 g | Butter, weich |
| 125 g | Zucker |
| 1 Prise | Salz |
| 2 | Eier |
| 1 | Bio-Zitrone |
| 125 g | Mehl |
| 0,5 TL | Backpulver |
| 50 g | Puderzucker |
| 500 g | griechisches Jogurt nature |
| 1 | Bio-Zitrone |

UND SO WIRDS GEMACHT

1. Teig: Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter in eine Schüssel geben. Zucker und Salz beigeben, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts verrühren. Ein Ei nach dem anderen darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Von der Zitrone die Schale dazureiben, darunterrühren, Saft auspressen (ergibt ca. 1/2 dl), beiseite stellen. Mehl und Backpulver mischen, unter die Masse mischen. Teig in die vorbereitete Form füllen.

2. Backen: Ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, Cake etwas abkühlen, mit einem Holzspießchen dicht einstechen. Beiseite gestellten Zitronensaft mit dem Puderzucker verrühren, über den Cake gießen. Cake aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

3. Anrichten: Cake in Würfel schneiden, mit dem Jogurt in Schälchen verteilen. Zitrone in feine Scheiben schneiden, Cake damit garnieren.

Kann vorbereitet werden: Cake ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, auskühlen, in Folie eingeschweißt aufbewahren.

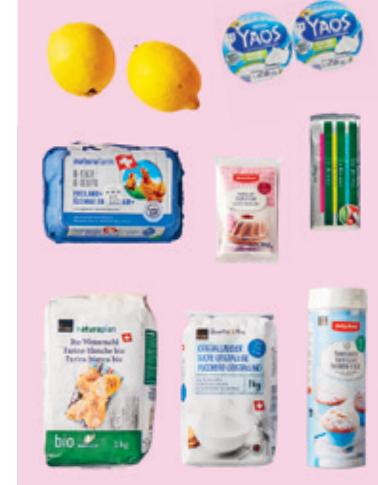
Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 45 Min.

Nährwert: Portion (1/6): 470 kcal
27 F / 48 KH / 8 EW

Einkaufsliste

Diese Zutaten finden Sie in den Coop Pronto Shops.



In Zusammenarbeit mit

Betty Bossi