



# 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 Joghurt nature
1	Bio-Zitrone

## UND SO WIRDS GEMACHT

**1. Teig:** Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter in eine Schüssel geben. Zucker und Salz beigegeben, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts verrühren. Ein Ei nach dem anderen darunterhören, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Von der Zitrone die Schale dazureiben, darunterhören, 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 Joghurt in Schälchen verteilen. Zitrone in feine Scheiben schneiden, Cake damit garnieren.

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