

# Zitronenkuchen mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja

## Zutaten

(für eine 30 cm Kastenform)

Für den Teig:

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 120 g griechischer Joghurt
- 100 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja
- 80 ml Sonnenblumenöl (Alternativ: Butter oder anderes, neutrales Pflanzenöl)
- 3 EL geriebene Zitronenschale (ca. 2-3 Zitronen)
- Saft von 1 Zitrone
- 240 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Pfirsich-Maracuja-Guss:

- 150 g Puderzucker
- 2-3 EL VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja (je nach gewünschter Dicke)
- 30 g gehackte Pistazien



## Zubereitung

1. Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Zubereitung mit Öl: Eier, Zucker, Joghurt und die VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja in eine Rührschüssel geben und rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Öl, Zitronenschale und Zitronensaft unter Rühren hinzugeben.

Zubereitung mit Butter: Butter und Zucker in eine Rührschüssel geben und solange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Zuerst die Eier nacheinander und dann den Joghurt, die VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja, Zitronenschale und Zitronensaft unterrühren.

3. Mehl, Backpulver und Salz vermengen und unter die Butter-Ei-Masse rühren. Teig in eine gefettete Kastenform füllen und glattstreichen. Kuchen im Ofen für mindestens 50 Minuten backen. Nach 30-40 Minuten mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird. Kuchen vollständig auskühlen lassen.

4. Für den Guss Puderzucker und VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja zu einem dickflüssigen Guss verrühren und auf dem Kuchen verteilen. Mit gehackten Pistazien bestreuen und genießen.

**Tipp:** Der Guss schmeckt herrlich intensiv nach Pfirsich-Maracuja. Hieran würden wir also nicht sparen!

[Link zum Rezept: Zitronenkuchen mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (9/2022)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de