

Zitronenkuchen mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja

Zutaten

(für eine Kastenform)

Für den Teig:

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 120 g griechischer Joghurt
- 100 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja
- 80 ml Sonnenblumenöl
- 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. Eier, Zucker, Joghurt und die VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja in eine Rührschüssel geben und rühren, bis sich der Zucker gelöst hat.
3. Sonnenblumenöl, Zitronenschale und Zitronensaft hinzugeben. Mehl, Backpulver und Salz vermengen und unterrühren.
4. Teig in eine gefettete Kastenform füllen und glattstreichen.
5. 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.
6. 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.



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

Copyright © VERPOORTEN 2021 (9/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de