

Kleiner Zitronenkuchen aus der Kastenform

Zutaten für 20 cm Kastenform:

- 80 g Naturjoghurt
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 80 ml Öl
- 1 Zitrone (Bio mit unbehandelter Schale)
- 150 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver



Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 40 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 50 Minuten

Zubereitung:

1. Rühre die Eier mit Zucker und Joghurt schaumig. Presse die Zitrone aus und reibe die Schale ab. Gib den Zitronensaft, geriebene Schale und das Öl zur Eirmischung.
2. Mische das Mehl mit dem Backpulver und hebe es unter.
3. Fette eine 20 cm Kastenform und bestäube sie mit Mehl. Fülle den Teig hinein.
4. Heize deine Heißluftfritteuse oder den Ofen vor. Backe den kleinen Zitronenkuchen bei 160 Grad 35 Minuten im Airfryer oder bei 180 Grad Ober-/Unterhitze 40 Minuten im Backofen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

