



## Zitronenkuchen

Limonlu Pasta



3 Eier  
1 Glas + 1 EL Zucker  
2 Gläser Mehl  
1 Glas Joghurt  
½ Glas Öl  
1 geriebene Zitronenschale  
1 Pg Backpulver  
1 Glas Milch  
Für die Kreme:  
1 Glas Milch  
½ Glas Wasser  
½ EL Mehl  
1 EL Stärke  
1 geriebene Zitronenschale  
1 KL Margarine  
4 EL Zucker

- # Ei und Zucker mit dem Mixer 10 Minuten schlagen dann Joghurt, Öl, Mehl, Backpulver und geriebene Zitronenschale hinzufügen und vermischen.
- # Diese Mischung in eine kleine eingeölte runde Backform einfüllen. Im zuvor leicht auf 180 Grad erhitzten Backofen 50 Minuten kochen.
- # Aus dem Backofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen. Horizontal in zwei schneiden.
- # Inzwischen die Kremefüllung zubereiten. In kalte Milch kaltes Wasser, Mehl, Maisstärke und Zucker hinzufügen und zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. Auf mittlerer Hitze zu einer puddingfesten Masse unter umrühren köcheln lassen.
- # Danach geriebene Zitronenschale hinzufügen vom Herd nehmen und sofort Margarine unterrühren.
- # Den unteren Kuchenboden mit ½ Glas Milch betränken.
- # Die Hälfte der Kreme eben auf dem Kuchenboden verteilen ein wenig aushärten lassen und mit dem zweiten Kuchenboden zudecken und diese dann mit der Restmilchmenge von ½ Glas tränken.
- # Die restliche Kreme nun auf die Ober- und Seitenflächen schmieren.
- # Im Kühlschrank min. 4 Stunden ruhen lassen und danach servieren.

Tipp: Wenn sie die Kremefüllung noch härter haben wollen, dann ein verquirltes Ei in die kalte Milch unterrühren.