



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mitevazi Lezzetler® Kochrezepte

Kuchen mit Limonade

Limonatalı Kek



3 Eier
1 Glas Zucker
½ Pkg Butter (125 g)
1 Glas Joghurt
1 Pkg Backpulver
1 gehobelte Zitronenschale
2 ½ Gläser Mehl
Für die Limonade:
Saft einer Zitrone
1 ½ EL Zucker
1 Glas Wasser

- # Ei und Zucker in einer tiefen Schale mit dem Mixer 7-8 Minuten rühren.
- # Erhitzte nicht angebrante und lauwarme Butter, Joghurt und gehobelte Zitronenschale hinzugeben und kurz umrühren.
- # Danach gesiebtes Mehl und Backpulver hinzugeben und vermischen.
- # Die Teigmasse in eine eingölte Kuchenform einfüllen und im zuvor auf 175 vorgeheizten Backofen backen bis es goldbraun geworden ist (ca. 50 Minuten).
- # Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und nach 10 Minuten auf einen Servierteller wenden.
- # Wasser, Zitronensaft und Zucker gut vermischen und den lauwarmen Kuchen damit begießen.
- # Sobald der Kuchen die Limonade aufgesaugt hat kann es serviert werden.

Tipp: Anstelle der Limonade kann bei der Zubereitung auch Obstsaft verwendet werden.