Zitronenrührkuchen mit Ananas

20er Form
Ofen 170°C Umluft vorheizen

Des braucht's für den Teig:

- ☺ 120 g Zucker
- ☺ 120 ml. neutrales Öl
- ☺ 120 g Naturjoghurt cremig
- ☺ 120 ml. Zitronensaft frisch gepresst (ca. 2 große Zitronen)
- ☺ 250 g Mehl
- ☺ ¾ P. Backpulver
- ☺ 3 Eier Größe M
- ☺ 1 Prise Salz
- ☺ 1 Klecks Vanilleextrakt
- ☺ 1 Päckchen Zitronenabrieb (oder eine der Zitronen abreiben)
- ☺ 60 g kleingeschnittenes Ananaskompott

…und das für den Guss:

- ☺ 150 g Puderzucker
- ☺ 3 – 4 EL Saft vom Ananaskompott
- ☺ 1 Klecks gelbe Lebensmittelfarbe
- ☺ 2 EL weiße Schokonaps oder -flakes

Das Bayrische Kochstudio

Mein Lieblingsrezept

Back ma's

☺ Springform buttern und mehlen
☺ Eier mit Zucker einige Minuten schaumig mixen
☺ Nach und nach Öl, Joghurt, Zitronensaft und -abrieb sowie das Salz dazumixen
☺ Mehl mit Backpulver mischen und dazumixen
☺ Ananasstücke mit einem Schaber einrühren
☺ Masse in die Springform gleichmäßig einfüllen
☺ 40 Minuten backen (Stäbchenprobe) evtl. den Kuchen nach 20 Minuten im Ofen drehen

☺ Kuchen auskühlen lassen, aus der Form lösen
☺ Puderzucker mit Saft und Farbe zu einem homogenen dicklichen Guss verrühren und auf dem Kuchen verteilen
☺ Mit Naps bestreuen

Aufgemerkt: Dieser Kuchen eignet sich wunderbar für eine kleine Kaffeerunde, er ist schön saftig und locker und ohne jede Schwierigkeit herzustellen. 😊