

Getränkter Zitronenkuchen mit Topfencreme

Zutaten

für eine rechteckige Springform (38x25 cm)

für den Teig:

7 Eier

270 g Rohrohrzucker

150 ml Öl

100 ml Zitronensaft (ca. 3 Zitronen)

50 ml Wasser

300 g Dinkelmehl glatt

1 Pkg. Backpulver

zum Tränken:

50 ml Darbo Sirup Sizilianische Zitrone

30 % weniger Zucker

150 ml Wasser

für die Creme:

100 ml Schlagobers

100 g Joghurt

500 g Topfen (250 g Magertopfen,

250 g Speisetopfen)

80 g Staubzucker

Saft einer halben Zitrone

für die Deko:

1 BIO-Zitrone

Minze



Zubereitung

Das Backrohr auf 180 °C Heißluft vorheizen.

Eier und Zucker ca. 10 Minuten sehr schaumig aufschlagen. Öl und Zitronensaft langsam unter Rühren dazugeben. Mehl und Backpulver vermischen und in den Teig rühren.

Den Kuchen ca. 20-25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!), aus dem Ofen nehmen und etwas auskühlen lassen.

Mit einer Gabel mehrmals in den Kuchen stechen. Zum Tränken Sirup und Wasser gut vermischen und gleichmäßig über den Kuchen gießen.

Für die Creme Schlagobers aufschlagen. Joghurt, Topfen, Staubzucker und Zitronensaft dazugeben und verrühren. Auf den Kuchen geben und glatt streichen.

Wer mag kann für die Deko Zitronenscheiben und Minze auf die Kuchenstücke geben. Kaltstellen.