



Griechischer Joghurtkuchen

Description

Zutaten:

4 Eier
6 Esslöffel Zucker
125 g griechischem Joghurt
1 geriebene Zitronenschale
   Zitronensaft
1 Prise Salz

Zubereitung:

Zuerst die Eier in eine Schüssel aufschlagen, das Eiweiß vom Eigelb trennen, 3 Esslöffel Zucker zu den Eigelben geben und mit einem elektrischen Schneebesen etwa 2-3 Minuten lang aufschlagen.

Nun die Zitronenschale und den Joghurt hinzugeben und mit einem Spatel vorsichtig von unten nach oben verrühren.

Nun eine Prise Salz zum Eiweiß geben, mit dem elektrischen Schneebesen 5 Minuten lang schlagen, den Zitronensaft und den Rest des Zucker dazugeben und unter die Eier heben.

Danach eine Kuchenform mit einem Durchmesser von 20 cm mit Backpapier auslegen, die Masse umf llen und in eine größere Auffangschale mit 2 cm heißem Wasser stellen.

Anschließend im vorgeheizten Backofen 30 Minuten lang bei 160  C backen, danach auf 140  C abkühlen lassen und weitere 10 Minuten backen.

Wenn der Kuchen fertig ist, lassen Sie ihn 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen, dann schneiden Sie ihn in Scheiben, bringen ihn auf den Tisch und genießen ihn.

default watermark



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

August 10, 2022

Author

jeanny

default watermark