



ZITRONEN-ROSMARIN-KUCHEN

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

FÜR DEN KUCHEN

150 g Zucker

2 Bio-Zitronen (Abrieb & Saft)

2 EL frischer Rosmarin

125 g ungesüßter

Naturjoghurt

2 Eier

220 g Mehl

1 TL Vanilleextrakt

100 ml Olivenöl

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

FÜR DIE GLASUR

3 EL Zitronensaft

120 g Puderzucker

Rosmarinzweige

zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Springform (Durchmesser 26 cm) einfetten.

Zucker, Zitronenschale und gehackten Rosmarin in einer großen Schüssel vermengen. Mit den Fingern verreiben, damit die ätherischen Öle freigesetzt werden. Zitronensaft hinzufügen und verrühren. Eier, Vanilleextrakt, Joghurt und Olivenöl dazugeben und mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse vermengen.

In einer zweiten Schüssel Mehl, Backpulver und Salz mischen. Diese Mischung vorsichtig unter die flüssigen Zutaten heben, bis sich alles verbunden hat.

Den Teig in die Springform füllen und für 35 bis 40 Minuten backen. Der Kuchen ist fertig gebacken, wenn die Oberfläche bei leichtem Druck zurückspringt und ein eingestochenes Holzstäbchen sauber wieder herauskommt.

Anschließend den Kuchen ein paar Minuten in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig und komplett auskühlen lassen.

Für die Glasur den Zitronensaft mit Puderzucker verrühren, bis ein dickflüssiger Guss entsteht. Den Guss über den abgekühlten Kuchen geben und mit frischem Rosmarin dekorieren.

Guten Appetit!

LEVEL

leicht

ZUBEREITUNGZEIT

ca. 60 Min.

ERNÄHRUNGSHINWEIS

vegetarisch